

**KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN ( PPL )**

**DI SMK PGRI 1 SENTOLO**

**10 AGUSTUS – 12 SEPTEMBER 2015**

**Alamat: Jl. Raya Sentolo Km. 18, Kulon Progo**

**LAPORAN INDIVIDU**

**Disusun dan diajukan guna memenuhi  
persyaratan dalam menempuh  
Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**



**Disusun Oleh :**

**WARDANI WIDYASTUTI**

**12511244035**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2015**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Individu Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)  
di SMK PGRI 1 Sentolo

Nama : Wardani Widyastuti  
NIM : 12511244035  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d. 12 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini. Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini telah disetujui dan disahkan oleh:

Sentolo, 12 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan  
(DPL)

Guru Pembimbing PPL



Yuriani, M.pd.

Fiskha Ayuningrum S, Pd

NIP.19540206 198203 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

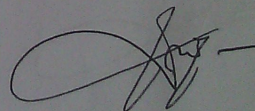
Koordinator KKN-PPL

Sekolah



Dra. Nuri Aini Substyawati

NIP.19660212 199103 2 008



Drs. Sunardi

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah*, Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan laporan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah PPL dimana bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK PGRI 1 Sentolo.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan bagi penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. ALLAH SWT
2. Orang tua dan keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberikan dorongan dalam berbagai bentuk kepada kami.
3. DR. Rochmat Wahab, MPd. M.A, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Tim LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Ibu Yuriani, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing PPL.
6. Ibu Dra.Nur Aini Sulistyawati, Kepala SMK PGRI 1 Sentolo
7. Bapak Drs. Sunardi, koordinator PPL yang senantiasa memberikan pengarahan dan bimbingan dalam pelaksanaan PPL.
8. Ibu Fiskha Ayuningrum S, Pd , selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penyusun selama PPL.
9. Seluruh Guru dan Karyawan SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan bimbingan, arahan dan informasi serta bantuan dalam pelaksanaan PPL.
10. Teman-teman mahasiswa kelompok PPL SMK PGRI 1 Sentolo atas kerjasama dan kekompakannya.
11. Siswa-siswi SMK PGRI 1 Sentolo.
12. Semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program PPL, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penyusun sebutkan satu per satu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penyusun sangat mengharapkan saran dan kritik untuk perbaikan dikemudian hari. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan para pembaca umumnya.

Sentolo, 12 September 2015

Wardani Widyastuti

12511244035

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PPL.....	5
<b>BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL.....</b>	<b>8</b>
A. Persiapan.....	8
B. Pelaksanaan Program PPL.....	10
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	11
<b>BAB III PENUTUP.....</b>	<b>18</b>
A. Kesimpulan.....	18
B. Saran.....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>21</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>22</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1	Matriks Program kerja PPL
Lampiran. 2	Kartu Bimbingan PPL
Lampiran. 3	Format observasi pembelajaran di kelas dan observasi peserta didik
Lampiran. 4	Format observasi sekolah
Lampiran. 5	Silabus
Lampiran. 6	Agenda Mengajar
Lampiran. 7	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
Lampiran. 8	Datar hadir siswa
Lampiran. 9	Perangkat Evaluasi
	a. Soal dan Kunci jawaban test harian dan ulangan harian
	b. Rekapitulasi Nilai hasil test harian dan ulangan harian
Lampiran. 10	Laporan Keuangan PPL
Lampiran. 11	Dokumentasi kegiatan PPL
Lampiran. 12	Catatan Mingguan PPL

## **ABSTRAK**

### **PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK PGRI 1 Sentolo**

#### **TAHUN PEMBELAJARAN 2015/2016**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan yang mampu memberikan manfaat bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa PPL dilatih untuk mengembangkan diri sebagai tenaga keguruan dan atau kependidikan yang memiliki nilai sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang diperlukan untuk menjadi guru yang profesional.

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dalam PPL antara lain kegiatan persiapan, kegiatan praktik pelaksanaan mengajar, dan kegiatan evaluasi praktik mengajar. Kegiatan persiapan meliputi observasi pembelajaran di kelas yang dilakukan saat Kegiatan Belajar Mengajar di kelas berlangsung. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan di kelas X JB setiap hari Kamis (Jam ke 5) dan Jum'at (Jam ke 1-4). Mahasiswa PPL mengampu standar kompetensi melakukan Persiapan pengolahan dan Melayani makan dan Minum.

Seluruh kegiatan PPL dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar meskipun ada sedikit hambatan dalam pelaksanaannya. Namun demikian, hambatan tersebut dapat teratasi berkat hubungan dengan guru pembimbing, pihak sekolah dan sarana prasarana yang mendukung dalam pelaksanaan pembelajaran. Sehingga mahasiswa PPL mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang banyak untuk mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan dalam mengajar untuk digunakan ketika akan menjadi seorang guru yang profesional nantinya.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Perguruan tinggi merupakan salah satu ujung tombak pendidikan nasional meskipun demikian, kehadirannya masih belum dapat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Menjembatani masalah tersebut perguruan tinggi mencoba melahirkan Tri Darma Perguruan Tinggi yang meliputi masalah pendidikan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sinergi dari pihak universitas, sekolah dan mahasiswa. Tentunya peran mahasiswa dalam kegiatan ini adalah mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Oleh karena itu mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang. Melalui kegiatan ini mahasiswa dapat mengukur kesiapan dan kemampuan untuk menjadi *innovator mediator problem solver* dalam menghadapi berbagai permasalahan di sekolah dan di dunia pendidikan pada umumnya.

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran KKN-PPL oleh UNY, yang diharapkan setelah program ini SMK PGRI 1 Sentolo lebih baik dan lebih dapat mencerdaskan peserta didik. Sedangkan dengan situasi sekolah diharapkan lingkungan sekolah menjadi tempat yang nyaman bagi siswa dalam mengikuti Proses Belajar Mengajar sesuai dengan dimensi kognitif, afektif maupun psikomotorik. Mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

#### **A. Analisis Situasi**

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah SMK yang dijadikan lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta. Secara administratif SMK PGRI 1 Sentolo terletak di wilayah Sentolo, Kulonprogo. Sekolah ini berada di wilayah yang cukup strategis, hal ini dikarenakan wilayah ini merupakan wilayah yang dekat dengan jalan raya, pasar, stasiun, dan banyak transportasi yang melewati wilayah ini. Dilihat dari segi fisik sarana dan prasarana pendidikan yang ada di sekolah, memiliki 9 kelas untuk melakukan kegiatan belajar mengajar.



Di samping itu juga memiliki sarana dan prasarana yang menunjang proses belajar mengajar terdapat fasilitas antara lain: ruang kepala sekolah, ruang wakil kepala sekolah, ketua program keahlian, ruang guru, ruang TU, ruang UKS, ruang BK, mushola, serta untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dibangun beberapa laboratorium, di antaranya 1 laboratorium komputer dan 1 laboratorium jasa boga, dan koperasi sekolah sebagai sarana pembelajaran praktik secara langsung. Selain itu untuk menunjang proses pembelajaran dibangun juga perpustakaan. Untuk meningkatkan kesehatan dengan berolahraga maka dibangunlah sarana-sarana olah raga, seperti lapangan basket dan lapangan volley. Bangunan gedung tertata rapi dan terawat dengan baik. Untuk memperindah suasana, maka dibuat taman-taman di sekitar sekolah dan untuk menjaga kebersihan diberi tempat sampah di masing-masing kelas.

Untuk dapat melakukan pembelajaran di SMK PGRI Sentolo maka perlu melakukan observasi untuk dapat mengetahui bagaimana proses kegiatan pembelajaran di kelas. Dengan tujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan pengajaran di kelas serta mengamati perilaku peserta didik. Adapun hasil observasi pembelajaran yang terdapat di kelas adalah sebagai berikut:

## **1. Perangkat Pembelajaran**

### **a. Satuan Pembelajaran (SP)**

Pembelajaran untuk jurusan Jasa Boga di SMK PGRI 1 Sentolo menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). SMK PGRI 1 Sentolo telah merancang kegiatan pembelajaran sesuai dengan kebutuhan dan kondisi siswa.

### **b. Silabus**

Silabus disusun sendiri oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia. Dalam silabus standar kompetensi yang ada dalam jurusan Jasa Boga ini, telah memuat kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar. Dalam silabus belum dilengkapi dengan karakter yang akan dicapai siswa.

c. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP yang digunakan untuk pelaksanaan pembelajaran dalam jurusan Jasa Boga sudah disusun secara jelas dan detail oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia.

**2. Proses Pembelajaran**

a. Membuka Pelajaran

Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, menyapa siswa, menanyakan kesiapan dalam mengikuti pelajaran pada hari itu, doa untuk membuka pelajaran serta menanyakan siswa yang tidak hadir dalam pelajaran. Kemudian guru memberikan apersepsi untuk mengantarkan siswa agar siap mengikuti pembelajaran.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan melalui penyampaian secara langsung dan bertahap. Guru menggunakan buku panduan untuk bahan ajar untuk mengajar. Materi yang disampaikan juga dikaitkan dengan memberikan contoh dalam kehidupan sehari-hari.

c. Metode Pembelajaran

Guru menjelaskan kompetensi ajar secara langsung dengan diselingi tanya jawab, diskusi, dan pendampingan siswa dengan berkeliling kelas. Diskusi dilaksanakan dengan membentuk kelompok-kelompok kecil tentang materi yang diajarkan oleh guru untuk dipresentasikan di depan kelas agar siswa lebih percaya diri.

d. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia. Hal ini dikarenakan Bahasa Indonesia merupakan bahasa yang cukup efektif mengingat pada akhirnya siswa paham maksud dari apa yang diharapkan oleh guru.

e. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu yang digunakan adalah 2 jam pelajaran (2 x 45 menit). Dari awal sampai akhir pembelajaran, penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Siswa diberi kesempatan untuk belajar dan bereksplorasi dengan pemahaman masing-masing.

f. Gerak

Guru melakukan variasi gerak tubuh, baik dengan duduk, berdiri, dan berkeliling kelas untuk membantu siswa yang mengalami kesulitan sehingga seluruh siswa terpantau dalam memahami materi yang dipelajari.

g. Cara Memotivasi Siswa

Guru mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan kehidupan sehari-hari serta sesekali menyemangati siswa dengan lisan. Dengan menggunakan contoh-contoh yang nyata akan memudahkan siswa dalam mengingat sehingga siswa tertarik untuk mendengarkan dan menerapkan materi yang diajarkan.

h. Teknik Bertanya

Guru memberikan pertanyaan untuk seluruh siswa kemudian selang beberapa waktu guru menanyakan jawabannya kepada siswa dengan memanggil namanya. Terkadang guru juga memberikan kesempatan kepada siswa untuk berinisiatif menjawab pertanyaan tanpa dipanggil namanya.

i. Teknik Penguasaan Kelas

Guru dapat menguasai kelas dengan baik dengan suara serta gerak tubuh yang jelas dan mudah diakses oleh seluruh siswa. Pada saat tertentu guru mengelilingi siswa untuk mengontrol pemahaman siswa dan mendampingi siswa yang masih belum begitu paham.

j. Penggunaan Media

Guru menggunakan media pembelajaran untuk standar kompetensi yang membutuhkan praktik. Akan tetapi, penggunaan media pembelajaran belum dapat dipraktikan dalam kelas secara optimal karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang mendukung. Media yang digunakan lebih sering menggunakan media PowerPoint.

k. Bentuk dan Cara Evaluasi

Guru melakukan evaluasi menggunakan hasil diskusi kerja kelompok, mengerjakan soal yaitu ulangan maupun pertanyaan lisan yang disampaikan secara langsung kepada siswa.

l. Menutup Pelajaran

Guru mengajak siswa untuk *me-review* materi yang telah dipelajari pada pertemuan tersebut dan menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan do'a dan salam.

### 3. Perilaku Siswa

a. Perilaku Siswa Di Dalam Kelas

Sebagian besar siswa antusias dalam memperhatikan dan aktif dalam pembelajaran sehingga suasana kelas cukup kondusif. Akan tetapi, ada beberapa siswa yang tidak begitu fokus di dalam kelas. Seperti mengobrol

sendiri, melamun, dan tidur. Sehingga hal ini sedikit mengganggu kegiatan belajar mengajar di kelas.

b. Perilaku Siswa Di Luar Kelas

Siswa dapat bergaul dengan siswa kelas lain maupun warga sekolah lainnya, termasuk mahasiswa praktikan dengan budaya senyum, salam, sapa, sopan, dan santun yang diterapkan sekolah. Siswa hormat dan santun kepada guru. Hal ini ditunjukkan dengan sikap siswa yang senantiasa diharuskan untuk senyum dan menyapa guru ketika berpapasan dengan guru.

Hasil observasi alat praktik Jasa Boga yang dilakukan oleh mahasiswa PPL jurusan Pendidikan Teknik Boga di SMK PGRI 1 Sentolo yaitu alat praktik kurang lengkap. Misalnya tidak adanya meja persiapan, oven yang masih menggunakan kompor dsb. Namun, guru jurusan Jasa Boga SMK PGRI 1 Sentolo belum optimal dalam menggunakan alat praktik yang telah tersedia dalam pembelajaran Jasa Boga. Selain itu, di SMK PGRI 1 Sentolo belum mempunyai standar dapur yang memadai, sehingga praktik masih menggunakan dapur yang sederhana dan apa adanya.

## **B. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PPL**

Perumusan program PPL yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, media pembelajaran, RPP, dan persiapan mengajar yang akan dilaksanakan pada minggu awal bulan Juli 2015.
2. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Pembuatan RPP ini dimaksudkan sebagai persiapan mahasiswa PPL secara tertulis sebelum melakukan pembelajaran di dalam kelas. RPP sebagai rencana pembelajaran yang akan menjadi pedoman dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pembuatan RPP, penulis menyesuaikan dengan kemampuan, pengetahuan, dan kondisi siswa.

3. Pembuatan Media Pembelajaran Administrasi Perkantoran

Dalam beberapa kompetensi ajar diperlukan berbagai alat bantu (media) untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran agar siswa tidak bosan serta membantu siswa dalam memahami materi. Media pembelajaran yang penulis gunakan adalah Lembar Kegiatan Siswa (LKS), PowerPoint, dan Gambar.

#### 4. Praktik Mengajar

Mahasiswa PPL diarahkan untuk mengajar di kelas XII untuk Standar Kompetensi Mengelola Sistem Kearsipan dengan ketentuan mengajar minimal menggunakan 4 RPP (berdasarkan buku panduan KKN-PPL UNY 2015).

##### 1) Praktik Mengajar ke-1

Praktik mengajar ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-1 yaitu persiapan pengolahan.

##### 2) Praktik Mengajar ke-2

Praktik mengajar ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-2 ini adalah pengertian restoran dan struktur organisasi restoran.

##### 3) Praktik Mengajar ke-3

Praktik mengajar ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-3 ini mengenai peralatan listrik dalam persiapan pengolahan.

##### 4) Praktik Mengajar ke-4

Praktik mengajar ke-4 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-4 ini mengenai peralatan memotong dalam persiapan pengolahan.

##### 5) Praktik Mengajar ke-5

Praktik mengajar ke-5 ini dirancang dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-5 ini mengenai klasifikasi restoran.

##### 6) Praktik Mengajar ke-6

Praktik mengajar ke-6 ini dirancang dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-6 ini mengenai peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan

##### 7) Praktik Mengajar ke-7

Praktik mengajar ke-7 ini dirancang dengan metode ceramah, Tanya jawab, dan diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-7 ini mengenai cara menangani peralatan pendukung.

#### 8) Praktik Mengajar ke-8

Praktik mengajar ke-8 ini dirancang dengan dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk pertemuan ke-8 ini mengenai melanjutkan hubungan kerja antara area dapur dan restoran. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya

#### 5. Menyusun dan Melaksanakan Evaluasi

Dalam suatu pembelajaran evaluasi merupakan komponen penting karena evaluasi bertujuan untuk mengetahui dan mengukur sejauh mana kemampuan siswa memahami dan menguasai materi yang telah disampaikan oleh guru dalam kegiatan belajar mengajar. Evaluasi dilakukan setelah materi satu bab selesai disampaikan.

#### 6. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

Demikianlah rancangan kegiatan PPL yang pokok, sedangkan program lainnya bersifat insidental sesuai dengan keadaan yang terjadi selama pelaksanaan PPL. Pembelajaran yang bersifat insidental yaitu mengajar kelas X mata pelajaran persiapan pengolahan dan mengajar melayani makan dan minum,

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan**

Sebelum mahasiswa PPL melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu mahasiswa PPL melakukan beberapa persiapan yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan. Kegiatan tersebut antara lain sebagai berikut:

##### **1. Pembekalan Pengajaran Mikro**

Sebelum menempuh mata kuliah pengajaran mikro para mahasiswa mengikuti pembekalan pengajaran mikro yang bersamaan dengan pembekalan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) untuk program studi Pendidikan Teknik Boga yang dilakukan pada bulan Februari tahun 2015 di ruang perkuliahan 210 Fakultas Teknik Boga dan Busana UNY.

Dalam kegiatan pembekalan ini, mahasiswa mendapatkan berbagai ilmu yang bermanfaat, mulai dari teknik mengajar, teknik bertanya, bagaimana menjadi pendidik yang baik, media pembelajaran hingga materi pengajaran administrasi perkantoran. Kegiatan ini didampingi oleh Koordinator PPL jurusan Ibu Yuriani M., M.Pd.

##### **2. Kuliah Pengajaran Mikro**

Kuliah pengajaran mikro (*Micro Teaching*) adalah mata kuliah wajib yang dilaksanakan sebelum penerjunan mahasiswa PPL. *Micro Teaching* bertujuan untuk melatih dan mendidik mahasiswa agar mampu dan siap mengajar serta menjadi pendidik yang baik sesuai dengan bidang keahlian saat berada di lapangan. Selama kurang lebih 4 bulan mahasiswa PPL melatih keterampilan mengajar dalam mata kuliah *Micro Teaching*. Kuliah ini dilaksanakan mulai bulan Maret s.d. Juni 2015 dengan sistem kelas-kelas kecil yang terdiri dari  $\pm$  11 mahasiswa di setiap kelas yang dibimbing oleh 1 dosen *Micro Teaching*. Kelompok tersebut ditentukan oleh pihak jurusan.

Dengan dibimbing oleh Ibu Yuriani., M.Pd mahasiswa PPL telah melakukan praktik pengajaran mikro sebanyak 4 kali dengan kompetensi Pembelajaran yang akan dijadikan bahan untuk praktik mengajar. Mahasiswa juga berlatih membuat perangkat pembelajaran, seperti RPP dan media pembelajaran, yakni *power point*, kuis, dan permainan mengenai materi pembelajaran.

### 3. Observasi Pembelajaran Di Kelas dan Peserta Didik

Observasi adalah kegiatan awal yang perlu dilakukan oleh mahasiswa PPL agar dapat mengetahui kondisi dan situasi pembelajaran yang terjadi di sekolah, sehingga mahasiswa dapat melakukan persiapan guna menentukan metode pembelajaran, teknik dalam mengajar dan sikap yang harus dihadapi mahasiswa PPL kepada peserta didik. Observasi pembelajaran di kelas dilaksanakan pada bulan Februari dan bulan Maret kelas X JB. Kegiatan ini bertujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh Guru sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan PPL serta mengamati perilaku peserta didik.

Aspek yang diamati dalam kegiatan observasi pembelajaran antara lain:

- a. Perangkat pembelajaran
  - 1) Kurikulum yang dipakai
  - 2) Silabus
  - 3) RPP
- b. Proses pembelajaran
  - 1) Membuka pelajaran
  - 2) Penyajian materi
  - 3) Metode pembelajaran
  - 4) Penggunaan bahasa
  - 5) Penggunaan waktu
  - 6) Gerak
  - 7) Cara memotivasi siswa
  - 8) Teknik bertanya
  - 9) Teknik penguasaan kelas
  - 10) Penggunaan media
  - 11) Bentuk dan cara evaluasi
  - 12) Menutup pelajaran
- c. Perilaku siswa
  - 1) Perilaku siswa didalam kelas
  - 2) Perilaku siswa diluar kelas

### 4. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik (FT) dilaksanakan pada bulan Februari di gedung KPLT Lt.3 Fakultas Teknik UNY. Pembekalan PPL ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada



mahasiswa bagaimana teknik mengajar dan cara bersikap yang baik ketika diterjunkan ke sekolah.

### B. Pelaksanaan Program PPL

Secara formal, mahasiswa PPL diberikan kesempatan oleh guru pembimbing untuk melakukan praktik mengajar di kelas X JB dengan 4 RPP dalam tempo waktu mulai tanggal 10 Juli 2015 s.d 12 September 2015. Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas mahasiswa PPL mengajar 2 mata pelajaran dengan menggunakan RPP yang telah dibuat sendiri dengan jumlah jam yaitu 1 jam dan 4 jam pelajaran perminggunya dengan alokasi waktu 1 x 45 menit dan 4 x 45 menit.

Kegiatan mengajar selama PPL yang telah praktikan lakukan adalah sebagai berikut:

No.	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke	Materi
1.	Kamis, 13 Agustus 2015	X JB	5	Persiapan Pengolahan
2.	Jum'at, 14 Agustus 2015	X JB	1- 4	Pengertian Restoran, Struktur Organisasi restoran dan uraian tugas bagian-bagian restoran
3.	Kamis, 20 Agustus 2015	X JB	5	Pengertian Peralatan listrik dan macam-macam peralatan listrik
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	X JB	5	Pengertian peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong
5.	Jum'at, 28 Agustus 2015	X JB	1-4	Klasifikasi Restoran
6.	Kamis, 3 September 2015	X JB	5	Pengertian peralatan pendukung dan macam-macam peralatan mendukung
7.	Kamis, 10 September2015	X JB	5	Melanjutkan materi macam-macam peralatan pendukung
8.	Jum'at, 11 September 2015	X JB	1-4	Melanjutkan kerja antara area dapur dan restoran

Praktik mengajar ini dilakukan secara mandiri di kelas, sedangkan guru pembimbing hanya berada di dalam kelas sebagai penilai.

## **C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi Kelas XII AP Standar Kompetensi Mengelola Sistem Kearsipan**

### **1. Praktik Mengajar I**

#### **a. Persiapan**

Penerjunan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015, sedangkan praktik mengajar yang pertama dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2015 di kelas X JB. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas X JB antara lain materi pembelajaran, media pembelajaran akan digunakan dalam mengajar, dan keadaan peserta didik kelas X JB. Selain itu, mahasiswa PPL perlu mengetahui kompetensi dasar yang akan dicapai yaitu siswa mampu menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan. Alokasi waktu untuk pembelajaran adalah 1x45 menit disesuaikan dengan jam kegiatan belajar mengajar. Persiapan berikutnya adalah pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) lalu berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing

Kemudian mahasiswa PPL mempersiapkan diri dan mendalami materi yang akan diajarkan, hal ini bertujuan supaya pada saat mengajar pada hari pertama di depan kelas tidak grogi dan menguasai materi dengan benar yang disampaikan kepada siswa serta memberikan kesan yang menarik bagi siswa.

#### **b. Pelaksanaan**

Dalam melakukan Praktik mengajar I dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 13 Agustus 2015 di kelas X JB yang diikuti oleh 11 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang pertama, diisi dengan salam, menanyakan kabar, doa pembuka pelajaran, dan presensi. Untuk pertemuan pertama acara pengenalan terlebih dahulu, yang bertujuan supaya mahasiswa mengenal satu persatu siswa sehingga dalam memberikan mengetahui perilaku setiap siswa sehingga penilaian dapat obyektif. Setelah pengenalan kemudian menyampaikan Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator yang akan dipelajari sebelum masuk ke materi.

Dalam pembelajaran pertama metode pembelajaran yang digunakan adalah *Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi*. Mahasiswa PPL menjelaskan materi yang akan disampaikan kepada siswa kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan kepada siswa yaitu pendapat tentang pengertian Persiapan pengolahan. Kemudian Mahasiswa PPL memberikan kesimpulan tentang pengertian Pengertian Persiapan pengolahan. Dilanjutkan memberikan pertanyaan dengan apa itu persiapan (*mise en place*)

Pada pertemuan pertama siswa mempelajari: pengertian persiapan pengolahan dan memberi pertanyaan lisan tentang persiapan pengolahan dengan cara siswa menutup buku kemudian menyampaikan pendapatnya tentang persiapan tanpa melihat catatan di buku. Bagi siswa yang dapat menjawab pertanyaan diberi nilai. Di akhir pertemuan, mahasiswa PPL memberikan gambaran materi pada pertemuan berikutnya dan memberi tugas siswa untuk mempelajarinya.

#### **c. Analisis Hasil**

Dalam praktik mengajar pertama, ada beberapa hambatan seperti: mengkondisikan kelas dengan belum baik, mahasiswa belum bisa mengenal secara detail bagaimana karakter siswa di kelas X JB.

#### **d. Refleksi**

Dari hasil praktik mengajar yang pertama ini mahasiswa belum mampu untuk memahami karakter siswa kelas X JB dengan baik. Selain itu mahasiswa perlu meningkatkan lagi kesupelan sehingga dapat lebih akrab dengan siswa kelas X JB.

### **2. Praktik Mengajar II**

#### **a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kedua kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama, yaitu membuat RPP, setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing. Disamping itu, mahasiswa PPL menyiapkan buku pelajaran yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan kedua ini adalah pengertian restoran, struktur organisasi restoran dan uraian tugas bagian-bagian restoran dengan alokasi waktu 4 x 45 menit.

#### **b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar pada pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 14 Agustus 2015 di kelas X JB. Dengan alokasi waktu pembelajaran 4 x 45 menit menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Siswa yang hadir pada hari ini sejumlah 11 siswa. Pembelajaran diawali dengan salam, doa, menanyakan kabar, dan mengabsensi siswa guna mengkondisikan siswa. Kemudian memberitahukan indikator dan tujuan pembelajaran.

Pada tahap selanjutnya mahasiswa PPL menjelaskan tentang pengertian restoran, struktur organisasi restoran, dan uraian tugas bagian-

bagian rsetoran. Kemudian melakukan evaluasi atau penilaian dengan memberikan post test. Jadi mahasiswa PPL mengajukan pertanyaan yang dijawab oleh siswa pada papan tulis, dengan jumlah soal 2 butir.

**c. Analisis Hasil**

Siswa dapat menjawab pertanyaan dengan cukup baik sesuai dengan yang Mahasiswa tanyakan. Siswa merasa terlalu cepat cara mahasiswa memberikan materinya.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL perlu memperbaiki cara mengajar dan menyampaikan materi sesuai dengan tingkat kemampuan siswa. Selain itu, Mahasiswa PPL perlu untuk memberikan pembelajaran dengan jelas dan pelan-pelan sesuai dengan pengetahuan siswa.

**3. Praktik Mengajar III**

**a. Persiapan**

Dari pengalaman praktik mengajar I dan II, persiapan untuk RPP ke-3 dengan metode pembelajaran Ceramah dan Tanya Jawab. Setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing, Mahasiswa mempersiapkan segala hal yang diperlukan di dalam melaksanakan pembelajaran dengan metode tersebut.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar dengan RPP ke-3 dilaksanakan pada hari kamis tanggal 20 Agustus 2015 di kelas X JB. Kegiatan pembelajaran pada rpp pertemuan ke-3 ini digunakan metode ceramah dan Tanya jawab. Siswa yang mengikuti pelajaran berjumlah 11 siswa. Materi yang dipelajari siswa adalah alur kerja persiapan pengolahan

Dalam pertemuan ini Mahasiswa memberikan penjelasan mengenai peralatan listrik dan macam-macam peralatan dari listrik. Kemudian Mahasiswa PPL mengajak siswa-siswa untuk mendeskripsikan isi listrik dan macam-macam peralatan dari listrik.

**c. Analisis Hasil**

Target materi yang harus diberikan dapat tersampaikan, karena waktu yang digunakan dalam menjelaskan dapat tepat. Mahasiswa PPL kurang pelan-pelan dalam memberikan materi pengajaran.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL lebih pelan-pelan dalam memberikan materi pelajaran karena siswa-siswa kurang memahami materi yang diterima. Jadi Mahasiswa PPL lebih memperhatikan penyampaian materi yang disesuaikan dengan pengetahuan siswa.

#### **4. Praktik Mengajar IV**

##### **a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar dengan lebih pelan-pelan dalam memberikan materi pelajaran sesuai dengan pengetahuan siswa. Materi yang dipelajari pada pertemuan ini adalah pengertian peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong. Alokasi waktu yang digunakan adalah 1 x 45 menit dalam RPP sesuai standar yang sudah ditetapkan.

##### **b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 27 Agustus 2015 di kelas X JB. Pembelajaran ini diikuti oleh 11 siswa. Materi yang dipelajari siswa adalah pengertian peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong. Metode yang digunakan adalah Ceramah dan Tanggung Jawab. Kemudian Mahasiswa PPL dan siswa-siswa bersama mengidentifikasi isi dari peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong

##### **c. Analisis Hasil**

Siswa kurang aktif dalam menjawab pertanyaan yang diajukan oleh Mahasiswa PPL. Sehingga Mahasiswa PPL harus memancing siswa agar aktif dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan.

##### **d. Refleksi**

Mahasiswa perlu menambah wawasan tentang berbagai metode pembelajaran, sehingga mampu memilih metode mana yang cocok untuk mengaktifkan partisipasi siswa sehingga dapat diterapkan di kelas.

#### **5. Praktik Mengajar V**

##### **a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-5 yaitu Klasifikasi restoran. Mahasiswa PPL mempersiapkan RPP yang telah disetujui oleh guru pembimbing dan media yang akan digunakan dalam pembelajaran. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit dalam RPP sesuai standar yang sudah ditetapkan

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar ke-5 dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 28 Agustus 2015 di kelas X JB. Materi yang diberikan adalah Klasifikasi retorika. Proses belajar mengajar ini diikuti oleh 11 siswa, menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi. Mahasiswa PPL memberikan tugas kepada siswa-siswa secara berkelompok yang berjumlah 4 siswa untuk mendiskusikan tentang klasifikasi retorika.

**c. Analisis Hasil**

Siswa masih kebingungan dalam menjawab tugas yang diberikan oleh Mahasiswa PPL. Karena kurang mau berusaha menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL perlu menyampaikan materi sesuai dengan pengetahuan siswa-siswa. Lebih bagus lagi apabila menggunakan contoh-contoh yang berkaitan dengan materi pengajaran yang disampaikan.

**6. Praktik Mengajar VI****a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-6 yaitu konsultasi dengan guru terkait dengan RPP, media dan materi yang akan diberikan. Setelah berkonsultasi, disepakati bahwa praktik mengajar ke-6 materi yang akan disampaikan adalah pengertian alat pendukung dan macam-macam peralatan pendukung. Alokasi waktu yang digunakan adalah 1 x 45 menit.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar ke-6 dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 3 September 2015 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa pengertian alat pendukung dan macam-macam peralatan pendukung. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Mahasiswa PPL menjelaskan tentang alat pendukung dan macam-macam peralatan pendukung. Selanjutnya siswa diberikan pertanyaan-pertanyaan mengenai materi yang sudah disampaikan.

**c. Analisis Hasil**

Siswa dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Siswa juga dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan oleh Mahasiswa PPL dengan sedikit bertanya.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL harus selalu memperhatikan kemampuan siswa dalam penggunaan metode pembelajaran supaya hasil yang diharapkan dari penerapan metode tersebut dapat tercapai.

**7. Praktik Mengajar VII**

**a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-7 yaitu konsultasi dengan guru terkait dengan RPP, media dan materi yang akan diberikan. Setelah berkonsultasi, disepakati bahwa praktik mengajar ke-7 materi yang akan disampaikan yaitu macam-macam peralatan pendukung. Alokasi waktu yang digunakan adalah 1 x 45 menit.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar ke-7 dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 10 September 2015 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa adalah macam-macam peralatan pendukung. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, dan diskusi. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Mahasiswa PPL menjelaskan tentang macam-macam peralatan pendukung. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan lalu dijawab secara langsung oleh siswa yang dapat menjawab pertanyaan tersebut. Siswa yang dapat menjawab akan berikan nilai tambahan.

**c. Analisis Hasil**

Siswa dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Siswa juga dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan oleh Mahasiswa PPL dengan sedikit bertanya.

**d. Refleksi**

Mahasiswa PPL harus selalu memperhatikan kemampuan siswa dalam penggunaan metode pembelajaran supaya hasil yang diharapkan dari penerapan metode tersebut dapat tercapai.

**8. Praktik Mengajar VIII**

**a. Persiapan**

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-8 yaitu konsultasi dengan guru terkait dengan RPP, pembuatan media dan materi yang akan disampaikan. Setelah berkonsultasi, disepakati bahwa praktik mengajar ke-8 dengan materi yang akan disampaikan adalah melanjutkan Hubungan kerja antara area dapur dan restoran. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

**b. Pelaksanaan**

Praktik mengajar ke-8 dilaksanakan pada hari jum'at tanggal 11 September 2015 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa adalah melanjutkan materi Hubungan kerja antara area dapur dan restoran. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, dan diskusi. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Mahasiswa PPL menjelaskan tentang Hubungan kerja antara area dapur dan restoran. Kemudian siswa diberikan soal ulangan.

**c. Analisis Hasil**

Siswa dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Siswa juga dapat menyelesaikan ulangan tepat pada waktu yang sudah diberikan.

**d. Refleksi**

Siswa-siswa dapat menyelesaikan ulangan tepat pada waktu yang sudah diberikan.



## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Program Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang.

Dengan adanya Praktik Pengalaman Lapangan, diharap kepada Mahasiswa PPL atau dapat disebut sebagai para calon guru agar mendapatkan pengalaman yang berharga sebagai bekal dalam kehidupan di masa yang akan datang dan menjadi tenaga pendidik yang dapat menjunjung profesionalisme guru serta mampu meningkatkan kemajuan mutu pendidikan di Indonesia.

Kegiatan PPL terdiri dari praktik mengajar di kelas, penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), membuat media pembelajaran, melakukan evaluasi belajar, melakukan analisis hasil ulangan siswa serta mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil mahasiswa PPL dari hasil PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai berikut:

1. Budaya senyum, salam, sapa serta tata krama antar warga sekolah cukup terasa sehingga menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan.
2. Kegiatan belajar mengajar di SMK PGRI 1 Sentolo sudah berlangsung dengan baik. Guru dan siswa dapat menciptakan lingkungan belajar yang kondusif. Bahkan tidak sedikit siswa yang akrab dengan guru saat di luar kelas sehingga tercipta suasana kekeluargaan.
3. Siswa cukup berminat terhadap standar kompetensi dalam Jasa Boga, baik di dalam kelas maupun di luar kelas. Akan tetapi ada beberapa siswa yang kurang tertarik dengan beberapa standar kompetensi dengan jurusan Jasa Boga karena menganggap kegiatan pembelajarannya membosankan karena hanya memasak dan sebagainya.
4. Metode pembelajaran yang digunakan sudah baik disesuaikan dengan kondisi siswa tetapi kurang bervariasi dalam pemanfaatan media pembelajaran. Karena ada beberapa guru yang masih menggunakan metode-metode yang sama.
5. Mahasiswa PPL mendapatkan berbagai pengalaman tentang tanggung jawab serta manajemen waktu yang tepat dalam bekerja.

6. Mahasiswa PPL mendapatkan pengalaman menangani siswa baik di dalam kelas maupun di luar kelas.

Kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dilakukan selama kurang lebih 1 bulan. Mahasiswa melaksanakan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) di SMK PGRI 1 Sentolo untuk mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman baru sebagai bekal untuk menjadi seorang pendidik yang profesional.

## **B. Saran**

### **1. Untuk SMK PGRI 1 Sentolo**

- a. Menjaga dan meningkatkan kualitas sarana dan prasarana yang sudah ada, terutama untuk sarana dan prasarana yang telah ada di SMK PGRI 1 Sentolo.
- b. Meningkatkan pembimbingan dan pendampingan kepada mahasiswa PLL terkait pelaksanaan PPL yang selama ini telah dilakukan dengan baik.
- c. Pembinaan dan peningkatan kompetensi siswa, khususnya dalam bidang akademik maupun non-akademik agar siswa dapat lebih berprestasi.

### **2. Untuk LPPMP**

- a. Sebaiknya pihak LPPMP memberikan pemberitahuan informasi tentang sistem PPL pada tahun 2015.
- b. Sebaiknya pihak LPPMP menggunakan prosedur yang lebih baik lagi dalam memberitahukan informasi-informasi terbaru dan perubahan mengenai PPL kepada mahasiswa supaya tidak terjadi kebingungan.

### **3. Untuk Guru Pembimbing**

- a. Mengoptimalkan penggunaan media pembelajaran dalam menyampaikan materi yang ada, sehingga siswa dapat memperoleh pembelajaran yang bervariasi.
- b. Lebih terbuka dalam memberikan kritik, saran, dan masukan kepada mahasiswa PPL supaya bisa menjadi pembelajaran bagi mahasiswa dalam proses menjadi seorang guru yang profesional.

### **4. Untuk Mahasiswa**

- a. Mempersiapkan media pembelajaran dengan baik disesuaikan dengan materi pembelajaran.
- b. Menjaga komunikasi dan hubungan yang baik dengan sesama mahasiswa PPL, sesama mahasiswa PPL dari Universitas lain maupun seluruh warga sekolah.
- c. Menjalinkan hubungan yang baik dan aktif berkonsultasi dengan guru pembimbing.

- d. Menjaga sopan santun dan keramahan dengan seluruh warga sekolah.
- e. Menjaga kekompakan dan kerjasama tim PPL.
- f. Dapat memahami karakter setiap anggota kelompok maupun warga sekolah.
- g. Persiapan spiritual, fisik, fikiran dan materi sangat dibutuhkan mahasiswa untuk meningkatkan kegiatan PPL.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Tim KKN PPL UNY.2014.Kumpulan Makalah Pembekalan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UNY.Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun KKN PPL UNY. 2014.Agenda PPL-KKN.Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun PPL.2014.Panduan PPL. Yogyakarta : Universtas Negeri Yogyakarta.

# LAMPIRAN

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY  
TAHUN 2015**

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA  
GURU PEMBIMBING

: SMK PGRI 1 SENTOLO  
: Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo  
: Fiskha Ayuningrum, S Pd

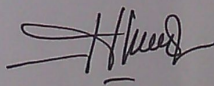
No.	Program/Kegiatan PPL	Agustus			Sept		Jumlah Jam
		Minggu			Minggu	Minggu	
		II	III	IV	I	II	
1	Kegiatan Mengajar						
	a. Persiapan						
	1) Konsultasi	1	1	1	1	1	5
	2) Mengumpulkan Materi	3	3	3	3	3	15
	3) Membuat RPP	2	1	2	1	2	8
	4) Menyiapkan/membuat media	4	2	4	2	3	15
	5)						
	b. Pelaksanaan						
	1) Praktik Mengajar di kelas	5	1	5	1	5	17
	2)						
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut						
	1) Pendalaman Materi & Evaluasi					2	2
	2)						
2	Kegiatan Non Mengajar						
	a. Paskibra	8	5				13
	b. Drumband	8	8				16
	c. Pramuka			2			2
	d. Baca Tulis Al-Quran	1	1	1	1		4
	e. Pelatihan Baris Berbaris/Tonti (untuk lomba)	6	5				11
	f. Upacara Bendera Hari Senin			2			2
	g. Upacara Bendera Hari Khusus		4				4
	h. Pemeliharaan Perpustakaan		2				2
	i. Piket sekolah	2	3	3	2		10
	j. Pendampingan Menyanyi Lagu Indonesia Raya	1	1,5	1,5	1		5
	k. Perlombaan HUT RI			6			6
	l. Pemeliharaan Lab Komputer				6		6
	m.						
	n.						
4	Penyusunan Laporan PPL			8	8		16
	Jumlah Jam	41	37,5	38,5	26	16	159

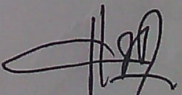
Kepala Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



  
Yuriani, M.Pd.  
NIP.19540206 198203 2 001

  
Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035





# KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
TAHUN 2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK PPA 1 Sempolo  
Alamat Sekolah : Jl. Raya Sempolo Km. 18, Kulon Progo  
Nama DPL PPL : Yudianto Mpa  
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Bahasa  
Jumlah Mahasiswa PPL : 4

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
15	Agustus 2015		Monitoring PPL		
25	Agustus 2015		Monitoring PPL		
10	September 2015		Monitoring Laporan PPL		
14	September 2015		Penarikan Mahasiswa PPL		

## PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
Kepala Pusat / Lembaga



Sempolo, 12 September 2015  
Mhs PPL Prodi Pendidikan Bahasa

Nardani Widayastuti



FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA : WARDANI W PUKUL : 09.00-11.00 WIB  
NO. MAHASISWA : 12511244035 TEMPAT PRAKTIK :SMK PGRI I SENTOLO  
TGL. OBSERVASI : FEBRUARI 2015 FAK/JUR/PRODI :TEKNIK/P T BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Di SMK PGRI 1 Sentolo, guru mengembangkan materi ajar yang digunakan sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP),
	2. Silabus	Silabus yang digunakan sudah ada dan lengkap. Dalam mengajar guru sudah sesuai dengan silabus yang dimiliki sekolah
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	RPP yang digunakan sudah ada dan lengkap. Guru mempunyai RPP yang mengacu pada silabus. Dalam mengajar sudah menyusun RPP terlebih dahulu sebagai rencana pembelajaran agar lebih sistematis.
B	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Setiap hari proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) dimulai pada pukul 07.15 WIB. Sebelum memulai pelajaran, siswa berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas atau guru, kemudian bersama-sama dengan guru membaca kitab suci Al Qur'an setiap hari senin dan sabtu. Guru membuka pelajaran dengan terlebih dahulu mengabsen siswa untuk mengetahui apakah ada siswa yang tidak masuk. Sebelum menuju ke materi yang akan dibahas guru



		memberikan apersepsi tentang apa yang akan mereka pelajari hari ini, mengulas sedikit pelajaran yang lalu dan melakukan Tanya jawab. Kemudian guru menyampaikan materi yang akan dipelajari
	2. Penyajian materi	Guru menyajikan materi secara lisan atau dengan ceramah dan Tanya Jawab
	3. Metode pembelajaran	Metode yang digunakan dalam mengajar adalah metode ceramah dan Tanya jawab interaktif dengan siswa.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan masih campuran sehingga kadang guru menggunakan bahasa Indonesia dan kadang pula bahasa Jawa yang digunakan. Akan tetapi hal tersebut tidak menghambat proses pembelajaran.
	5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan sesuai dengan jam pelajaran sehingga diharapkan siswa dapat disiplin.
	6. Gerak	Guru tidak hanya diam atau duduk di kursi saja, tetapi juga berkeliling untuk memberi perhatian kepada siswa agar tetap mempunyai minat dalam belajar, menghampiri siswa dan menanyakan kesulitan.
	7. Cara memotivasi siswa	Untuk meningkatkan semangat kadang kala guru memberikan pertanyaan kepada siswa, yang nantinya apabila siswa dapat menjawab dengan benar akan diberi nilai tambahan.
	8. Teknik bertanya	Dalam memberikan pertanyaan, terlebih dahulu guru bertanya kepada siswa tentang pemahaman materi, kemudian guru bertanya kepada siswa tentang materi yang diberikan dengan menunjuk siswa agar menjawab pertanyaan yang diberikan.
	9. Teknik penguasaan kelas	Dalam penguasaan kelas, guru menggunakan teknik pendekatan yaitu saat awal pertama pelajaran sehingga terjadi kesepakatan antara

		guru dengan siswa. Dengan tujuan agar tercipta kelas yang kondusif, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai.
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan adalah guru ceramah di depan kelas, selain itu media yang digunakan papan tulis.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi dilakukan setelah selesai proses pembelajaran, yaitu guru memberikan kesimpulan dari materi yang sudah disampaikan, selain itu guru mengadakan tes. Prosedur penilaian berdasarkan pada proses pembelajaran dan hasil pembelajaran siswa.
	12. Menutup pelajaran	Sebelum menutup pelajaran, guru memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diberikan. Biasanya guru bertanya kembali kepada siswa tentang materi, kemudian guru menyampaikan pengantar untuk materi berikutnya dan menutup pelajaran dengan salam.
<b>C</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku siswa didalam kelas	Prilaku siswa pada umumnya sopan dan ramah tamah mereka menghargai gurunya dan selalu memperhatikan gurunya, meskipun sering rame dan perlu diingatkan agar tidak ramai.
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Siswa sangat sopan terhadap guru dan karyawan. Mereka selalu menyapa kepada guru, karyawan dan bahkan kepada mahasiswa PPL yang baru disitu.

Yogyakarta, Februari 2015

Guru Pembimbing

Pengamat

FISKHA AYUNINGRUM S, Pd

WARDANI WIDYASTUTI

NIM. 11402241031



Universitas Negeri Yogyakarta

**FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH**

**NPma. 2**

Untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : WARDANI WIDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 12511244035

TGL. OBSERVASI : Maret 2015

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1	Kondisi fisik sekolah	Bangunan sekolah kokoh dan memenuhi standar sebuah bangunan sekolah. Terdiri dari 8 kelas ( 3 kelas X, 3 kelas XI, dan 2 kelas XII), Lab komputer, Lab Jasa Boga, Ruang Guru, Ruang Ketua Program Keahlian, Ruang Kepala Sekolah, Ruang BK, Ruang UKS Mushola, Ruang Wakasek, Ruang TU, dan lain-lain.	Baik
2	Potensi siswa	Siswa mempunyai kemampuan baik akademis maupun non bagi siswa yang berprestasi. Siswa diberi kesempatan untuk mengikuti perlombaan.	Baik
3	Potensi guru	33 orang guru terdiri dari 16 guru tetap yaitu lulusan S1 dan 17 guru tidak tetap	Baik
4	Potensi karyawan	Memiliki kinerja yang baik dan ramah. Terdiri dari pegawai tetap dan tidak tetap.	Baik
5	Fasilitas KBM, media	Di setiap ruang kelas terdapat Papan tulis, kapur dan penghapus. Disediakan juga LCD dan Sound speaker.	Baik
6	Perpustakaan	Koleksi buku cukup lengkap akan tetapi penataan kurang rapi. Memiliki fasilitas kursi, meja, almari, rak buku, buku – buku terkait dengan proses pembelajaran, novel, majalah serta Koran.	Baik
7	Laboratorium	Ada, Lab Komputer dan Lab Jasa Boga a. Lab. Komputer Terdapat sarana penunjang seperti komp. (Laptop, PC, server), LCD proyektor, printer, tape recorder.	Baik

		<p>a. Lab. Administrasi Perkantoran</p> <p>Terdapat sarana penunjang seperti Faxsimile/ telephone, filling cabinet, komp (Laptop, PC), LCD proyektor, printer, scanner.</p> <p>b. Lab. Jasa Boga</p> <p>Terdapat sarana penunjang seperti kompor gas, oven, blender, peralatan dan bahan-bahan memasak</p>	
8	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling ditangani oleh guru-guru BK dengan program-program yang dilaksanakan secara rutin. Tugas dari BK adalah menangani siswa yang bermasalah, tata tertib dan kedisiplinan siswa, perizinan, kunjungan rumah, konsultasi belajar dan memantau minat dan bakat siswa jika ingin melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Akan tetapi, ruang BK di SMK PGRI 1 Sentolo ini menggunakan ruang sama dengan ruang ketua program keahlian.	Kurang
9	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan oleh pihak sekolah khusus untuk kelas tiga guna menghadapi UAN.	Baik
10	Ekstrakurikuler	Kegiatan yang ada di sekolah SMK PGRI 1 Sentolo adalah Pramuka, Seni Tari, dan lain-lain	Baik
11	Organisasi dan fasilitas OSIS	Keorganisasiannya terlihat baik, dilihat dari susunan kepengurusan terdiri dari kelas X dan XI, dengan proker diantaranya MOS dan perayaan HUT RI. Kondisi sekretariat cukup baik sehingga dapat mendukung pelaksanaan kegiatan. Namun belum disediakannya tempat OSIS sehingga jika ada rapat menggunakan ruang kelas.	Baik
12	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS terdapat 4 kursi, 1 almari obat guna menyimpan perlengkapan dan peralatan UKS. Sedangkan untuk fasilitasnya yaitu ada 2 bad dan 2 bantal. Untuk fasilitas yang lainnya antara lain obat-obatan sederhana, tensimeter, timbangan, dan alat	Baik

		ukur tinggi badan.	
13	Administrasi (karyawan, sekolah ,dinding)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kepegawaian yaitu data guru dan karyawan.</li> <li>- Siswa yaitu data induk siswa</li> <li>- Keuangn yaitu gaji dan SPP</li> </ul> <p>Semua ada dan terdokumentasi dengan baik.</p>	Baik
14	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Berjalan ketika ada perlombaan.	-
15	Karya Ilmiah Oleh Guru	Untuk sementara belum ada dan belum terorganisir.	-
16	Koperasi siswa	Secara fisik dan penataan ruang sudah cukup baik, tetapi secara organisasi koperasi siswa ini perlu dikembangkan sebagai unit usaha yang ikut melatih kewirausahaan siswa.	-
17	Tempat ibadah	Mushola dijadikan satu dengan Aula. Hanya tersedia sajadah dan belum ada mukena. Akan tetapi tidak tersedianya rak sepatu, sehingga setiap kali melakukan ibadah, alas kaki dilepas di bawah tangga.	Baik
18	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Secara umum, penghijauan sudah baik dan tertata rapi, terdapat taman dan tanaman di depan ruang kelas</li> <li>b. Jumlah tempat sampah telah mencukupi. Di depan setiap ruangan telah terdapat tempat sampah.</li> <li>c. Kondisi kamar mandi telah terawat dengan baik, sehingga dapat mengakibatkan kebersihan dan kenyamanan dalam KBM.</li> </ul>	Baik
19	Lain-lain : a. Lab computer  b. Lab Jasa Boga c.Kantin  d.Parkiran	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lengkap dengan fasilitas internet dan WIFI</li> <li>b. Bersih dan tertata rapi</li> <li>c. Kantin ini berada di belakang sekolah namun masih di lingkungan dalam sekolah, disini lah siswa makan, minum pada jam istirahat.</li> <li>d. Ada namun kekurangan lahan parker dan kurang tertata dengan rapi.</li> </ul>	<p>Baik</p> <p>Baik</p> <p>Baik</p> <p>Cukup</p>

	e. Infrastruktur	e. Infrastruktur seperti sumber listrik, akses internet, dan sumber air bersih sudah memadai	Baik
--	------------------	--	------

Mengetahui  
Koordinator KKN-PPL  
SMK PGRI 1 Sentolo

Sentolo, Maret 2015  
Ketua PPL  
SMK PGRI 1 Sentolo

Drs. Sunardi

Bardan Isnandar  
NIM. 12601241102

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK PGRI 1 SENTOLO  
 Mata Pelajaran : Dasar Kompetensi Kejuruan  
 Program Studi : Tata Boga  
 Kelas/semester : X Boga / 1 dan 2  
 Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolahan  
 Alokasi Waktu : 66 jam @45 menit

KOMPETENSI DASAR	NILAI-NILAI	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
3.1 Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan	Rasa ingin tahu  Mandiri	3.1.1 Menjelaskan Alur Kerja Persiapan Pengolahan	Bagian-bagian dapur	Menggali informasi tentang : bagian-bagian dapur alur kerja dapur	Tes tertulis  Unjuk kerja	1			Pengelolaan Makanan , oleh Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azwar BA, Pratiwi, Dra. Ermainis, Angkasa Bandung, 1999  Pelajaran Boga Dasar 1 a, oleh Rumini Daryanto dkk, Semarang, 1990
		<i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang bagian dapur, alur kerja dapur dan prinsip kerja dapur. Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa membuat tertib kerja</i>	Alur kerja dapur	Membuat sketsa alur kerja dapur	Tes tertulis				
			Prinsip kerja dapur	Menggali informasi tentang prinsip kerja dapur					
				Membuat tertib kerja	Unjuk kerja				



3.2 Mengorganisir Persiapan Pengolahan	Rasa ingin tahu	3.2.1	Menjelaskan Pengertian Persiapan Dasar Pengolahan Makanan	Pengertian persiapan dasar pengolahan	Menggali informasi tentang : Pengertian persiapan dasar pengolahan	Tes tertulis	1			Persiapan Dasar Pengolahan Makanan, oleh Dra. Novia Agusti, PPPGK, Jakarta, 1997
			<i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang pengertian, prinsip dan tujuan persiapan dasar pengolahan serta faktor yang menunjang persiapan dasar juru masak</i>	Prinsip dan tujuan persiapan dasar pengolahan	Prinsip dan tujuan persiapan dasar pengolahan	Tes tertulis				
				Persiapan dasar juru masak	Persiapan dasar juru masak	Tes tertulis				
				Faktor penunjang persiapan dasar juru masak	Faktor penunjang persiapan dasar juru masak	Tes tertulis				
	Mandiri	3.2.2	Mengidentifikasi Peralatan Pengolahan Makanan	Klasifikasi peralatan utama dan alat bantu pengolahan makanan	Macam-macam peralatan pengolahan makanan	Tes tertulis	1			
			<i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang klasifikasi peralatan pengolahan makanan</i> <i>Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa membuat tertib kerja</i>		Melakukan inventarisasi alat sesuai kelompoknya	Tes tertulis	1			
		3.2.3	Mengidentifikasi	Klasifikasi buah-	Menggali informasi tentang	Tes tertulis	1			

		<p>kasi Bahan Makanan Nabati</p> <p><i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang klasifikasi buah-buahan, sayur, umbi dan biji-bijian</i></p>	<p>buahan, sayur-sayuran, umbi-umbian, biji-bijian</p>	<p>klasifikasi : Buah-buahan, Sayur-sayuran Umbi-umbian Biji-bijian</p>						
		<p>3.2.4 Mengidentifikasi kasi Bahan Makanan Hewani</p> <p><i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang klasifikasi daging, unggas, seafood, telur dan susu</i></p>	<p>Klasifikasi daging, unggas, seafood, Telur, Susu,</p>	<p>Menggali informasi tentang pengelompokan, fungsi dan cara menyimpan: daging unggas Seafood Telur Susu</p>	<p>Tes tertulis</p>	<p>1</p>				
		<p>3.2.5 Mengidentifikasi kasi Bumbu, Rempah Dan Zat Aditif</p> <p><i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang bumbu, rempah dan zat aditif</i></p>	<p>Bumbu Rempah dan Zat aditif</p>	<p>Menggali informasi tentang pengelompokan, fungsi dan cara menyimpan : bumbu Rempah zat aditif</p>	<p>Tes tertulis</p>	<p>1</p>				



		<p><i>selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang potongan unggas</i></p> <p><i>Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa praktek membuat potongan ayam/unggas</i></p> <p>3.4.3 Menyiapkan Potongan Daging</p> <p><i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang potongan daging</i></p> <p><i>Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa praktek membuat daging</i></p>	Macam-macam potongan daging	<p>Menggali informasi tentang macam-macam potongan daging</p> <p>Praktek membuat potongan daging</p>	<p>Tes tertulis</p> <p>Tes unjuk kerja</p>	1				
3.5	Menggunakan Metode Dasar Memasak	<p>3.5.1 Mengidentifikasi Berbagai Macam Teknik Pengolahan Makanan</p> <p><i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang teknik pengolahan dengan cara Direbus, Dikukus, Diungkep, Digoreng, Ditumis, Dibakar</i></p>	Teknik pengolahan dengan cara Direbus, Dikukus, Diungkep, Digoreng, Ditumis, Dibakar	<p>Menggali informasi tentang teknik pengolahan makanan dengan cara :</p> <p>Direbus Dikukus Diungkep Digoreng Ditumis Dibakar</p>	Tes tertulis	1				Persiapan Dasar Pengolahan Makanan, oleh Dra. Novia Agusti, PPPGK, Jakarta, 1997

3.6	Membuat Garnis Dan Lipatan Daun		3.6.1	Menyiapkan Garnis Untuk Menyajikan Hidangan	Bahan makanan untuk garnis Macam-macam garnis	Meggali informasi tentang : Macam -macam bahan makanan yng dipakai untuk membuat garnis Macam-macam garnis	Tes tertulis	1						
				<i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang garnis</i>  <i>Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa praktek membuat garnis</i>	Teknik pembuatan garnis	Praktek membuat macam-macam garnis	Tes unjuk kerja	1						
			3.6.1	Menyiapkan Lipatan Daun Untuk Keperluan Menghidangkan Makanan	Macam-macam daun untuk lipatan daun	Menggali informasi tentang : Macam-macam daun untuk membuat lipatan daun Macam-macam bentuk lipatan daun	Tes tertulis	1						
					Macam-macam bentuk lipatan daun	Praktek membuat lipatan daun	Tes tertulis							
					Teknik pembuatan bentuk-bentuk lipatan daun									
	<i>Rasa ingin tahu, Sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas tentang lipatan daun</i> <i>Mandiri dalam menyelesaikan tugas berupa praktek membuat lipatan daun</i>			Tes unjuk kerja	1									

## SILABUS

**Nama Sekolah** : SMK PGRI 1 SENTOLO  
**Mata Pelajaran** : Kompetensi Kejuruan  
**Kelas/Semester** : X / I  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Standar Kompetensi** : 3. Melayani makan dan Minum  
**KKM** : 75  
**Alokasi Waktu** : 72 jam

Kompetensi Dasar	Nilai-nilai PBKB & EK	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
						TM	PS	PI	
3.1. Menjelaskan Ruang Lingkup Pelayanan Makanan Dan Minuman	Gemar membaca	3.1.1. Menjelaskan Pengertian Restoran Dengan Benar  <b>Gemar membaca tentang pengertian restoran</b>	Pengertian restoran.  Struktur organisasi Restoran.  Uraian tugas bagian-bagian di restoran.	Menggali informasi dari sumber belajar tentang : Pengertian dan struktur organisasi  Mendiskusikan tentang uraian tugas bagian-bagian di Restoran	Tertulis  Tertulis Produk (Hasil Tugas)	4		-	Arwana, IGPP dan ING Astina 1995 ‘Tata Hidangan Jakarta : Direktorat Pendidikan Menengah dan Kejuruan Depdikbud  Marsum WA. 1994 “Restoran Dan Segala Permasalahannya” Yogyakarta: Andi Offset  Sihite. S dkk . 2000 “ Food Service” SIC, Surabaya  Soekresno. 2001. “Food and Beverage service hotel” PT Gramedia : Jakarta pustaka utama
	Rasa ingin tahu	3.1.2 Mengidentifikasi Macam-Macam Restoran Dengan Benar  <b>Rasa ingin tahu tentang macam-macam restoran</b>	Klasifikasi Restoran	Mendiskusikan klasifikasi restoran	Tertulis	4			

	Tanggung jawab Kerjasama	3.1.3. mempraktekkan Tata Ruang Restoran Dengan Benar  <b>Tanggung jawab dan kerjasama dalam menata ruang restoran</b>	Tata ruangan restoran	Praktik penataan ruangan restoran	Unjuk Kerja	2	6(12)		BP Sudira “Pengetahuan Menu” BPLP Nusa Dua.  Soekresno “Pramusaji” 1996 Jakarta: Gramedia  Sudiara, Bagus Putu. 1996. Jakarta :Tata Boga Dikmenjur  Sudjaja, Budiharti .1991. Teknik mengolah dan menyajikan makanan: Jakarta Depdikbud.
	Tanggung jawab Kerjasama	3.1.4. mempraktekkan Hubungan Area Dapur Dan Restoran Dengan Benar  <b>Tanggung jawab dan kerjasama dalam menata ruang restoran</b>	Hubungan kerja antara area dapur dan restoran	Praktik hubungan kerja area dapur dan area restoran	Tertulis Unjuk kerja	1	3 (6)		
	Gemar membaca Rasa ingin tahu	3.1.5 Mendiskripsikan Penyusunan Menu Di Restoran Dengan Tepat  <b>Gemar membaca dan rasa ingin tahu tentang meteri penyusunan menu di restoran</b>	Pengertian menu  Fungsi menu.	Menggali informasi dari berbagai sumber belajar tentang :Pengertian dan fungsi menu	Tertulis	4			
			Kerangka menu	Mendiskusikan tentang perubahan kerangka menu sesuai jamannya.	Tertulis	4			
			Klasifikasi jenis Makanan sesuai giliran.	Mendiskusikan tentang klasifikasi jenis makanan sesuai giliran.	Tertulis	4			
			Macam-macam jenis	Menggali informasi	Tertulis	4			

	Mandiri Tanggung jawab	3.1.6 Mempraktikkan Menyusun Menu Dengan Benar  <b>Mandiri dan tanggung jawab dalam menyusun menu</b>	menu	tentang jenis-jenis menu untuk penyajian. Makanan.					
			Menu menurut waktu penyajian.	Mengidentifikasi tentang menu menurut waktu penyajian'	Tertulis	4			
			Syarat-syarat penyusunan menu.	Mengidentifikasi tentang syarat-syarat menyusun menu					
			Menu untuk penyajian makanan	Mempraktikkan menyusun rencana menu	Unjuk Kerja	1	3 (6)		
	Kreatif	3.1.7 Mempraktikkan Cara Menulis Menu Dengan Benar  <b>Kreatif dalam menulis menu</b>	Tata cara menulis menu	Mempraktikkan tata cara menulis menyusun menu.	Unjuk Kerja Produk	2	6 (12)		



## SILABUS

**Nama Sekolah** : SMK PGRI 1 SENTOLO  
**Mata Pelajaran: Kompetensi Kejuruan**  
**Kelas/Semester** : X / II  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Standar Kompetensi** : 3. Melayani makan dan Minum  
**KKM** : 75  
**Alokasi Waktu** : 72jam

Kompetensi Dasar	Nilai-nilai PBKB & EK	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber Belajar
						TM	PS	PI	
3.2 Mengoperasikan Peralatan Layanan Makanan Dan Minuman	Rasa ingin tahu	3,2,1.Mendeskripsikan peralatan makan dan minuman di restoran secara tepat	Perabot restoran.	Mendiskusikan perabot restoran.	Tertulis	4			Arwana, IGPP dan ING Astina .1995. “Tata Hidangan” Jakarta ; Direktorat Pend Menengah danKejuruan, Depdibud  Danylah, I dan S.Panggabean. . 1980 ” Pengetahuan Alat Pengolah dan Penyaji Makanan” Jakarta. Direktorat Pend Menengah Dan KejuruanDepdibud  Marsum WA . 1994. “Restoran dan Segala Permasalahannya”Yogya
		<b>Rasa ingin tahu tentang peralatan makan dan minuman di restoran</b>	Peralatan restoran.	Mendiskusikan peralatan restoran.	Tertulis				
			Fungsi dan perawatan perabot , peralatan restoran.	Praktik mengfungsikan dan merawat perabot dan peralatan restoran.	Unjuk kerja.	1	3(6)		
	Mandiri Kreatif	3.2.2. Membuat hiasan diatas meja makan restoran secara tepat	Rangkaian Bunga.	Praktik aneka merangkai Bunga untuk meja makan restoran.	Unjuk Kerja Produk	2	6(12)		
		<b>Mandiri dan kreatif membuat hiasan diatas meja makan restoran</b>	Napkin Folding (lipatan serbet makan).	Praktik aneka melipat serbet untuk meja makan.	Unjuk Kerja Produk	2	6 (12)		

	Mandiri Tanggung jawab	3.2.3.Memasang taplak meja makan untuk restoran sesuai SOP	Laying The cover (pasang taplak meja makan) di restoran.	Praktik memasang taplak untuk restoran.	Unjuk Kerja	2	6 (12)	karta Andi Offset
	Mandiri	<b>Mandiri dan tanggung jawab dalam memasang taplak meja untuk restoran</b>						Siegel S dkk . 2000. “Tata Hidangan dan Minuman” VAIS Austria.
		3.2.4. Melakukan table set up /table setting(menutup meja makan) di restoran sesuaiSOP	Table set up meja makan Dasar	Praktik menutup meja makan Dasar.	Unjuk Kerja	2	6 (12)	Sihite,R .2000 “Food Service” (Tata Hidang).Surabaya. SIC
		<b>Mandiri melakukan table set up/table setting</b>	Table set up meja makan Ala Carte.	Praktik menutup meja makan Ala Carte	Unjuk Kerja	2	6 (12)	Soekresno .2001 “ Manajemen Food &Beverage Service Hotel” Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama,
			Table set up meja makan Table D’hote.	Praktik menutup meja makan Table D’hote.	Unjuk Kerja	2	6 (12)	Sukardi 1998 “Table Setting Dan Dinner :Jakarta Atiquet
			Table set up meja makan Elaborate	Praktik menutup meja makan system Elaborate	Unjukkerja	2	6 (12)	BP Sudira “Pengetahuan Menu” BPLP Nusa Dua.  Soekresno “Pramusaji” 1996: Jakarta Gramedia

**AGENDA MENGAJAR PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**SMK PGRI 1 SENTOLO**

NO	HARI / TANGGAL	KELAS	JAM KE	MATERI PELAJARAN	PESERTA DIDIK YANG TIDAK MASUK DENGAN KETERANGAN	KETERANGAN
1.	Kamis, 13 Agustus 2015	X JB	5	Persiapan Pengolahan	NIHIL	NIHIL
2.	Jum'at, 14 Agustus 2015	X JB	1- 4	Pengertian Restoran, Struktur Organisasi restoran dan uraian tugas bagian-bagian restoran		
3.	Kamis, 20 Agustus 2015	X JB	5	Pengertian Peralatan listrik dan macam-macam peralatan listrik		
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	X JB	5	Pengertian peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong		
5.	Jum'at, 28 Agustus 2015	X JB	1-4	Klasifikasi Restoran		
6.	Kamis, 3 September 2015	X JB	5	Pengertian peralatan pendukung dan macam-macam peralatan mendukung		
7.	Kamis, 10 September 2015	X JB	5	Melanjutkan materi macam-macam peralatan pendukung		

8.	Jum'at, 11 September 2015	X JB	1-4	Melanjutkan kerja antara area dapur dan restoran	NIHIL	NIHIL
9.	Kamis, 13 Agustus 2015	X JB	5	Persiapan Pengolahan		
10.	Jum'at, 14 Agustus 2015	X JB	1- 4	Pengertian Restoran, Struktur Organisasi restoran dan uraian tugas bagian-bagian restoran		

Sentolo, 12 September 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Fiskha Ayuningrum, S Pd

Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	: SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Program Studi	: Tata Boga
Kelas/ Semester	: X Jasa Boga
Semester	: 1
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit
Pertemuan	: 1
Standar Kompetensi	: Melayani Makan dan Minum

---

### **A. Kompetensi Dasar**

Menjelaskan Ruang Lingkup Pelayanan Makanan Dan Minuman

### **B. Indikator pencapaian kompetensi**

Menjelaskan Pengertian Restoran Dengan Benar

### **C. Tujuan pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

1. Menjelaskan pengertian Restoran dengan benar
2. Menjelaskan organisasi Restoran.
3. Uraian tugas bagian-bagian di restoran

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **1. Pengertian restoran**

Restoran adalah: "tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya".

Restoran adalah: "suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati

makanan, dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu”

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah “tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial”

2. Departemen food & beverage

Bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial serta profesional.

3. Pembagian F&B

- Departemen Food & Beverage bagian depan (front service)  
Terdiri dari restoran, bar, banquet, dan room service. Petugas pada bagian ini langsung berhubungan dengan para tamu.
- Departemen Food & Beverage bagian belakang (back service)  
Terdiri dari kitchen, stewarding, service bar, dan kantin karyawan. Disebut back service karna tidak berhubungan langsung dengan tamu.

4. Tujuan Departemen F&B

- Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
- Memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu hingga tamu merasa puas. (mutu pelayanan, mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan)
- Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan kesinambungan usaha.

5. Struktur Organisasi Restoran

- ✓ Restoran (rumah makan)

Tugas utama adalah menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk tamu maupun karyawannya.

✓ Bar (tempat minum)

Tugas utama adalah membuat dan menyajikan minuman dengan atau tanpa menyajikan makanan.

✓ Room service (pelayanan di kamar)

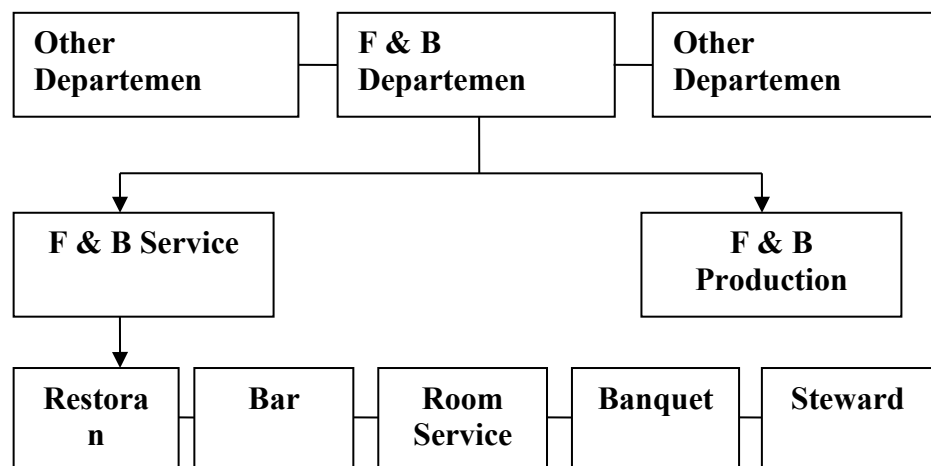
Bertugas untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman di kamar-kamar hotel dan atau ditempat lain di dalam hotel kecuali restoran dan bar.

✓ Banqueting (perjamuan)

Diselenggarakan sesuai dengan permintaan tamu, misalnya untuk pesta pernikahan, hari ulang tahun.

✓ Steward section

Bertugas untuk menyiapkan semua peralatan yang diperlukan oleh bagian restoran, bar, room service maupun banquet.



Gambar. 1 Struktur Organisasi Restoran

6. Uraian tugas bagian-bagian di restoran

1. Food and Beverage Manager (F & B Manager)

- Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
- Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.

- Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
- Menciptakan situasi yang profesional kepada staf dan pegawai.
- Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
- Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan
- minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

## 2. Restaurant Manager

- Mengorganisasikan restoran
- Mengadministrasikan kegiatan restoran
- Mengatur persiapan tempat dan banquet
- Membuat jadwal kerja dan jadwal libur karyawan atau staf.
- Reception Head Waiter
- Membimbing trainee
- Menerima pesanan

## 3. Head Waiter

- Membimbing trainee
- Mengatur staf di restoran
- Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan mise en place
- Membantu reception head waiter selama service berlangsung.
- Mengambil order atau pesanan
- Menggantikan tugas restaurant manager dan reception head waiter apabila keduanya mengambil cuti kerja.

## 4. Station Head Waiter (Kepala unit pramusaji)

- Bertanggung jawab terhadap staf.
- Menghidangkan di meja untuk 4-8 orang.
- Mengambil order dari host



- Menghidangkan makanan dan minuman dengan baik dan teliti.

## 5. Pramusaji

### a. Pre Operation( kegiatan sebelum restoran buka)

- Meyiapkan kelengkapan side station sebelum pelayanan atau pada saat pre service.
- Menyiapkan table set up atau penataan meja pada saat pre service ataupun pada saat pergantian tamu saat service.
- Membersihkan peralatan restoran, seperti: glassware, chinaware, silverware, cruets).
- Menyiapkan daftar menu makanan dan minuman.
- Menyiapkan buku order untuk pesanan

### b. Selama Pelayanan (Service)

- Melakukan Greeting (menyambut dan mengantarkan tamu ke tempat duduk).
- Membantu head waiter mempersilakan tamu duduk dan membukakan napkin.
- Menghidangkan air es dan bread rolls.
- Taking order dan dibawa ke cashier untuk mendapatkan persetujuan.
- Menyesuaikan table set up sesuai dengan pesanan menu dari host.\Menghidangkan makanan sesuai dengan giliran hidangan.
- Melakukan crumbing down
- Melakukan clear up (mengambil peralatan yang sudah tidak dipakai oleh host).
- Menyerahkan bill kepada tamu.
- Mengantar tamu ke luar dari restoran
- Membersihkan meja dan side station.

### c. Setelah Pelayanan (after operation)

- Mengembalikan semua peralatan yang sudah selesai dipakai pada kondisi semua bersih
- Merapikan ruang restoran
- Menyimpan dengan rapi kartu menu
- Menyimpan cruet, sauce dengan rapi dalam side station.

#### E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab
3. Diskusi

#### F. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>✓ Gur u membuka pelajaran dengan salam dan berdoa</p> <p>✓ Gur u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ Gur u mengkondisikan peserta didik untuk siap mengikuti pelajaran</p> <p>✓ Gur u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ Gur u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang pengertian restoran</p> <p>✓ Gur</p>	160 menit

	<p>u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian restoran</p> <p>✓ Gur</p> <p>u menjelaskan pengertian restoran sampai Uraian tugas bagian-bagian di restoran</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik di minta untuk membuat kelompok diskusi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik per kelompok di minta untuk mendiskusikan pertanyaan yang di berikan oleh guru</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓</p> <p>peserta didik diminta untuk menjawab pertanyaan yang di berikan guru dengan cara menulis di papan tulis sesuai kelompok dan sesuai tugas per kelompok yang sudah di berikan oleh guru</p> <p>✓ Gur</p> <p>u bersama-sama dengan siswa mengoreksi jawaban di papan tulis kemudian memberi skor sesuai rubrik penilaian</p> <p>✓ Gur</p> <p>u mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran</p>	
--	---	--

3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <p>✓ wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</p> <p>✓ mbelajaran di tutup dengan doa</p>	<p>Sis</p> <p>Pe</p>	<p>10 menit</p>
			180 menit

#### **G. Alat dan sumber belajar**

1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
2. Media : Slide power point
3. Sumber : Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah dan Kejuruan 2008.

#### **H. Penilaian**

1. Teknik : tes tulis
2. Skor penilaian : 0-100

### RUBRIK PENILAIAN POST TEST

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Apa saja tugas Food and Beverage Manager (F & B Manager)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.</li> <li>-Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.</li> <li>-Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.</li> <li>-Menciptakan situasi yang profesional kepada staf dan pegawai.</li> <li>-Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.</li> <li>-Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.</li> </ul>	10
2.	Apa saja tugas Restaurant Manager	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mengorganisasikan restoran</li> <li>-Mengadministrasikan kegiatan restoran</li> <li>-Mengatur persiapan tempat dan banquet</li> <li>-Membuat jadwal kerja dan jadwal libur karyawan atau staf.</li> <li>-Reception Head Waiter</li> <li>-Membimbing trainee</li> <li>-Menerima pesanan</li> </ul>	10
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

**Skor Akhir :  $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$**

Sentolo, 13 Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Penyusun,  
Mahasiswa PPL UNY,



Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

Kepala Sekolah



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	: SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Program Studi	: Tata Boga
Kelas/ Semester	: X Jasa Boga
Semester	: 1
Alokasi Waktu	: 4 x 45 menit
Pertemuan	: 1
Standar Kompetensi	: Melayani Makan dan Minum

---

### **A. Kompetensi Dasar**

Menjelaskan Ruang Lingkup Pelayanan Makanan Dan Minuman

### **B. Indikator pencapaian kompetensi**

Mengidentifikasi Macam-Macam Restoran Dengan Benar

### **C. Tujuan pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat mengidentifikasi macam-macam restoran.

### **D. Materi Pembelajaran**

Klasifikasi Restoran

- **Formal Restoran**
- **Informal Restoran**
- **Specialties Restoran**

### **E. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab

### 3. Diskusi

#### F. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>✓ Gur u membuka pelajaran dengan salam dan berdoa</p> <p>✓ Gur u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ Gur u mengkondisikan peserta didik untuk siap mengikuti pelajaran</p> <p>✓ Gur u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ Gur u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang klasifikasi restoran</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai klasifikasi restoran</p> <p>✓ Gur u menjelaskan klasifikasi restoran / macam-macam restoran</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p>	160 menit



	<p>Elaborasi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik di minta untuk mendiskusikan macam-macam restoran</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓</p> <p>peserta didik diminta untuk memberi pendapat mengenai macam-macam restoran tersebut</p> <p>✓ Gur</p> <p>u mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran</p>	
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <p>✓ Sis</p> <p>wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</p> <p>✓ Pe</p> <p>mbelajaran di tutup dengan doa</p>	10 menit
		180 menit

#### G. Alat dan sumber belajar

1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
2. Media : Slide power point
3. Sumber : Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, Direktorat  
Pembinaan Sekolah Menengah dan Kejuruan 2008.

Sentolo, 27 Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Penyusun,  
Mahasiswa PPL UNY,



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

Kepala Sekolah



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

**MATERI PEMBELAJARAN PPT**



**Wardani Widyastuti**

Jurusan Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta

## Restaurant

Usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional

# Klasifikasi Restaurant

## Formal Restaurant

Diutamakan pelayanan yang eksklusif

## Informal Restaurant

Mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan

## Specialties Restaurant

Menyediakan makanan yang khas (specific) dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu

# Formal Restaurant

- Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu
- Pelanggan menggunakan pakaian formal
- Menu pilihan yang klasik/eropa populer
- Sistem penyajian: Russian Service/French Service atau modifikasi dari keduanya
- Disediakan ruangan cocktail
- Tidak menyediakan makan pagi
- Menyediakan berbagai merek minuman bar
- Menyediakan musik hidup dan tempat untuk melantai
- Harga relatif tinggi
- Penataan meja dan kursi mempunyai service area yang lebih luas
- Tenaga relatif banyak, satu pramusaji melayani 4-8 pelanggan

## Formal Restaurant

- Members Restaurant
  - Super Club
  - Gourmet
- Main Dining Room
- Grilled Restaurant
- Executive restaurant

## Informal Restaurant

- Harga relatif murah
- Tanpa sistem pemesanan tempat
- Tidak terikat untuk memakai pakaian formal
- Sistem penyajian langsung di meja, self service ataupun counter service
- Tidak menyediakan hiburan musik hidup
- Penataan meja dan kursi cukup rapat
- Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan
- Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang cepat disajikan
- Tenaga pramusaji sedikit, satu pramusaji melayani 12-16 pelanggan

## **Informal Restaurant**

- Café
- Fast Food Restaurant
  - Coffee Shop
  - Canteen
  - Taverns
- Family Restaurant
  - Pub
- Sandwich Corner
- Burger Corner
- Snack Bar

## **Specialties Restaurant**

- Menyediakan sistem pemesanan tempat
- Menyediakan menu khas
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya asal makanan
- Hanya untuk makan siang dan malam
- Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal
- Harga lebih tinggi dari informal restaurant dan lebih rendah dari formal restaurant
- Jumlah tenaga service sedang, satu pramusaji melayani 8-12 pelanggan



## Specialties Restaurant

- Indonesian Food Restaurant
  - Italian Food Restaurant
  - Thai Food Restaurant
- Japanese Food Restaurant
  - Korean Food Restaurant
  - dll

## Komponen Utama Restaurant

- Restaurant Area
  - Kitchen Area
    - Bar Area
  - Steward Area
  - Parking Area
- Employee Area
  - Store Room
- Garbage Area
  - Toilet
- *Area Ibadah*

## Restaurant Area

- ▣ Guest Sitting Area
  - ▣ Space Area
  - ▣ Dance Floor
  - ▣ Stage Area
  - ▣ Dressing Room
  - ▣ Lighting Room
  - ▣ Operator Room
  - ▣ Cashier Space
- ▣ Restaurant Manager Space
  - ▣ Restaurant Area
  - ▣ Cocktail Lounge
  - ▣ Guest Entrance
  - ▣ Emergency Exit
- ▣ Alat Pemadam Kebakaran
  - ▣ Decoration

## Kitchen Area

- Kitchen Office
- Cold Service
- Hot Service
- Pastry and Bakery Area
  - Cooking Area
  - Preparing Area
  - Kitchen Counter
    - Blower
    - Pantry Area
- Goods and Kitchen Staff Entrance
- Order and Picking Food Area
  - Wash Up Space
  - Beverage space
  - Deep Freezers Space

## Bar Area

- Bar Counter
- Cocktail Lounge
  - Bar Display
- Bartender Table
  - Wine Rack
- Bar Refrigerator
  - Bar Entrance

## Steward Area

- Steward Office
- Equipment Store
  - Washing Area
- Clean Equipment Area
  - Wash Basket Area



## **Parking Area**

- Car Entrance and Exit
  - Emergency Exit
  - Car Parking Area
    - Gardening
- Parking Office and Ticketing Counter

## **Employee Area**

- Employee Entrance
- Employee Locker
- Employee Toilet
- Dining Employee

## **Store Room**

- Groceries Area
- Perishable Area
- Material and Supplies Area
  - Storekeeper Office
- Goods Washing Area

## **Garbage Area**

- Wet Garbage Space
- Dry Garbage Space
  - Air Condition
  - Rolling door

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	: SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Program Studi	: Tata Boga
Kelas/ Semester	: X Jasa Boga
Semester	: 1
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit
Pertemuan	: 1
Standar Kompetensi	: Melakukan Pesiapan Pengolahan

### **A. Kompetensi Dasar**

Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan

### **B. Indikator pencapaian kompetensi**

Menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan

### **C. Tujuan pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

1. Menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **A. Alur Kerja Persiapan Pengolahan**

Persiapan (*Mise en plase*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus di persiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Persiapan pengolahan meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan, dan pemotongan bahan makanan.

*Mise en place* dalam bahasa Perancis adalah segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. *Mise en place* adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, dan menyenangkan, sehingga pekerjaan berhasil dilakukan.

Persiapan *Mise en Place* bergantung kepada ruang kerja dan peralatan persiapan. Ruang kerja harus dalam kondisi siap digunakan, posisi meja, kursi, dan peralatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman tentang tata letak peralatan juga harus dikuasai. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam pengolahan bahan makanan adalah sebagai berikut.

#### 1. Persiapan Ruang kerja

Secara umum yang dimaksud dengan menyiapkan ruang kerja adalah sebagai berikut.

- a. Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah, dan cairan tumpahan di lantai yang menyebabkan kecelakaan kerja.
- b. Menempatkan kursi dan meja pada posisi semula.
- c. Membuka jendela agar sirkulasi udara selama bekerja mengalir dengan baik.
- d. Mensterilkan ruangan, jika kondisi tersebut dibutuhkan.

#### E. Metode Pembelajaran

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab

#### F. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Pendahuluan	
	✓ Gur	

	<p>u membuka pelajaran dengan berdoa</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memperkenalkan diri kepada siswa</p> <p>✓ Gur</p> <p>u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ Gur</p> <p>u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ Gur</p> <p>u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang alur kerja persiapan pengolahan</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai alur kerja persiapan pengolahan secara benar</p> <p>✓ Gur</p> <p>u menjelaskan pengertian alur kerja persiapan pengolahan dari pengertian sampai persiapan ruang kerja</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik diberi pertanyaan-pertanyaan mengenai pengertian mise an plase sesuai materi yang sudah di ajarkan</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓</p>	35 menit

	peserta didik diminta untuk langsung menjawab pertanyaan yang di berikan guru kemudian member skor sesuai rubrik penilaian ✓ Guru mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	
3.	Kegiatan Akhir ✓ Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya ✓ Pembelajaran di tutup dengan doa	5 menit
		45 menit

#### **G. Alat dan sumber belajar**

1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
2. Media : Slide power point
3. Sumber :

#### **H. Penilaian**

1. Teknik : tes lisan
2. Skor penilaian : 1-5

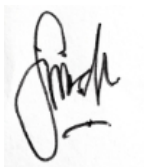
### RUBRIK PENILAIAN POST TEST

N O	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Pengertian Mise en Place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan</li> <li>- Segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan</li> <li>- Suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan, sehingga pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.</li> </ul>	5
<b>TOTAL</b>			100

**Skor Akhir :  $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$**

Sentolo, 12 Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Penyusun,  
Mahasiswa PPL UNY,



Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

Kepala Sekolah



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	: SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Program Studi	: Tata Boga
Kelas/ Semester	: X Jasa Boga
Semester	: 1
Pertemuan	: 2 - 3
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit
Standar Kompetensi	: Melakukan Pesiapan Pengolahan

### **A. Kompetensi Dasar**

Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan

### **B. Indikator pencapaian kompetensi**

Menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan

### **C. Tujuan pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan .

### **D. Materi Pembelajaran**

#### **1. Persiapan Peralatan**

Dalam rangka persiapan pengolahan makanan, setelah uangan siap di gunakan, langkah selanjutnya adalah mempersiapkan peralatan. Alat-alat persiapan terdiri atas peralatan listrik, peralatan pemotong, dan peralatan pendukung lainnya.

##### **a. Peralatan listrik**

Peralatan listrik yang sering di gunakan untuk proses pengolahan bahan makanan adalah sebagai berikut:

1) Bowl chopper

Bowl chopper merupakan alat yang berbentuk meja. Berfungsi sebagai pemotongan daging, ikan, tulang, dan sebagainya.

2) Mesin Pengiris daging

Mesin pengiris daging dioperasikan dengan listrik, mempunyai pisau berukuran antara 8-14 cm. Keamanan dan kebersihan amat diperhatikan dalam mendesain alat ini. Irisan daging yang berkisar antara 0-6 mm

3) Pengupas kentang

Alat ini di gerakan secara elektrik. Di dalamnya terdapat drum berair yang secara otomatis mencuci kentang yang telah terkupas. Alat ini terdiri atas berbagai ukuran yang berkapasitas 3,5 kg dapat memproduksi sampai dengan 100 kg kentang setiap jamnya. Dan yang berkapasitas 2,5 kg dapat menghasilkan kentang sampai dengan 600 kg per jamnya.

b. Peralatan memotong

Untuk peralatan memotong bahan yang sering di gunakan adalah sebagai berikut :

1) Paring knife

Merupakan alat pengupas berukuran kecil, dengan mata pisau lancip dan mempunyai panjang kira-kira 7-9 cm. Pisau ini di gunakan untuk semua jenis pekerjaan ringan di dapur seperti mngupas, memotong, membentuk irisan atau pekerjaan yang membutuhkan seni.

2) Peeler (Pengupas)

Alat yang di guakan untuk mengupas buah-buahan dan sayuran. Pisau ini mempunyai lubang kecil untuk memutar mata pisau

3) Carving fork

Mempunyai dua gigi garpu dan gagang yang panjang. Pisau ini di gunakan untuk memegang daging pada waktu di potong.

Pisau ini juga di gunakan untuk mengangkat atau membalik daging.

4) Vegetable knife

Pisau sayuran ini di gunakan untuk memotong sayuran dan buah-buahan. Pisau ini mempunyai bermacam-macam ukuran. Antara 20 cm – 30 cm

5) Pallete knife

Digunakan untuk mengangkat, menampur, meratakan dan memebersihkan campuran bahan makanan ( adonan) yang lembek serta membalik dan mengangkat makanan yang rata permukaanya seperti penekuk. Pisau ini mempunyai mata pisau yang panjang dan mudah lentur.

6) Parisienne scoop

Pisau yang memiliki mata pisau yang berbentuk seperti mangkuk dan kecil. Pada bagian lingkaran ini digunakan untuk memotong buah-buahan, sayur, dan mentega yang berbentuk bulat.

7) Cheft's knife

Pisau ini di sebut juga pisau dapur. Pisau ini paling sesuai untuk memotong, membelah, dan mengiris. Panjang pisau antara 20-25 cm. Gagang dengan mata pisau seimbang panjangnya sehingga memberika cukup tmpat untuk ruas jari tangan

8) Bonning knife

Berbentuk tipis dengan mata pisau berujung lancip. Pisau ini panjangnya kurang lebih 12 m di gunakan untuk memotong persendian atau sambungan tulang dan juga untuk memisahkan tulang hewan dan dagingnya.

9) Chopping knife

Memiliki bentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak begitu lancip. Pisau ini dapat di gunakan untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging. Panjang pisau antara 25-30 cm

10) Filleting knife

Merupakan pisau yang memiliki tumit tidak terlalu lebar dan mempunyai keseimbangan panjang mata pisau dengan pegangan tanganya. Cocok di gunakan untuk membuat potongan daging ayam, serta ikan yang berbentuk lebar dan tipis.

11) Scissors (gunting)

Di gunakan untuk menggunting bagian dada ayam dan perut ikan.

12) Sharperner ( pengasah)

Alat yang di gunakan untuk mempertajam sisi mata pisau.

13) Bread knife

Pisau yang memiliki mata pisau bergigi dan panjang. Digunakan untuk mengiris roti.

14) Clever knife

Pisau yang memiliki ujung mata pisau berbentuk persegi. Pisau ini cukup tebal, kokoh, dan gagangnya kuat. Digunakan untuk memotong tulang dengan panjang antara 15-23 cm.

**E. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab
3. Penugasan

## F. Kegiatan Pembelajaran

### Pertemuan -2

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>✓ Gur u membuka pelajaran dengan berdoa</p> <p>✓ Gur u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ Gur u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ Gur u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang peralatan listrik</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai peralatan listrik dan macam-macamnya</p> <p>✓ Gur u menjelaskan pengertian persiapan dimulai dari peralatan listrik</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p> <p>✓ pes erta didik diberi pertanyaan setelah materi di sampaikan</p>	35 menit

	Konfirmasi ✓ u mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	Gur	
3.	Kegiatan Akhir ✓ wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya ✓ mbelajaran di tutup dengan doa	Sis  Pe	5 menit
			45 menit

### Pertemuan -3

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Pendahuluan ✓ u membuka pelajaran dengan berdoa ✓ u mengecek kehadiran siswa ✓ u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan	5 menit
2.	Kegiatan inti Eksplorasi ✓ u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang peralatan memotong ✓ u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai	

	<p>macam-macam peralatan memotong</p> <p>✓ Gur</p> <p>u menjelaskan pengertian peralatan memotong dan macam-macam peralatan memotong</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik di bagi dalam kelompok, satu kelompok 3 orang kemudian diberi tugas untuk mengerjakan soal yang di berikan oleh guru</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓ Gur</p> <p>u mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran</p>	35 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <p>✓ Sis</p> <p>wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</p> <p>✓ Pe</p> <p>mbelajaran di tutup dengan doa</p>	5 menit
		45 menit

#### G. Alat dan sumber belajar

1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
2. Media : Slide power point
3. Sumber :

#### H. Penilaian

1. Teknik : tes lisan & post test
2. Skor penilaian : 0-100



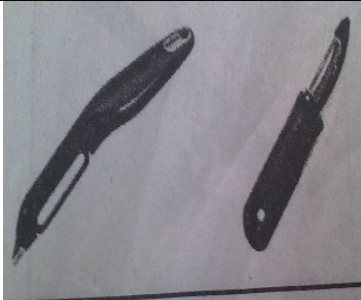
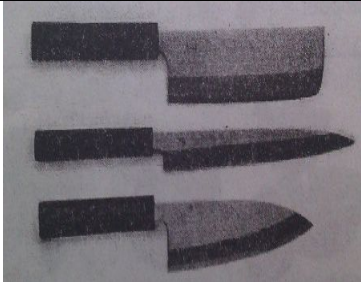
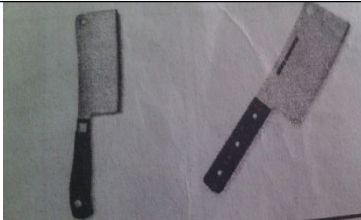

## RUBRIK PENILAIAN

### Pertemuan -2

N O	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Apa saja peralatan listrik yang sering di gunakan untuk proses pengolahan bahan makanan	<p>- Bowl chopper</p> <p>Bowl chopper merupakan alat yang berbentuk meja. Berfungsi sebagai pemotongan daging, ikan, tulang, dan sebagainya.</p> <p>- Mesin Pengiris daging</p> <p>Mesin pengiris daging di operasikan dengan listrik, mempunyai pisau berukuran antara 8-14 cm. Keamanan dan kebersihan amat diperhatikan dalam mendesain alat ini. Irisan daging yang berkisar antara 0-6 mm</p> <p>- Pengupas kentang</p> <p>Alat ini di gerakan secara elektrik. Di dalamnya terdapat drum berair yang secara otomatis mencuci kentang yang telah terkupas. Alat ini terdiri atas berbagai ukuran yang berkapasitas 3,5 kg dapat memproduksi sampai dengan 100 kg kentang setiap jamnya. Dan yang berkapasitas 2,5 kg dapat menghasilkan kentang sampai dengan 600 kg per jamnya.</p>	100
<b>TOTAL</b>			100

Skor	Kriteria
81 - 100	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
76 – 80	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
61 – 75	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 60	Tidak memenuhi kriteria manapun

**Pertemuan -3**

Gambar	Nama Peralatan (jawaban)	Kegunaan (jawaban)	Skor
	Peeler	Untuk mengupas buah-buahan dan sayuran. Pisau ini mempunyai lubang kecil untuk memutar mata pisau	25
	Chopping Knife	Memiliki bentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak terlalu lancip. Pisau ini dapat digunakan untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging. Panjang pisau antara 25-30 cm.	25
	Clever Knife	Memiliki ujung mata pisau bentuk persegi. Pisau ini tebal, kokoh, dan gagangnya kuat. Digunaka untuk memotong tulang dan mencincang daging	25
	Vegetable Knife	Untuk memotong sayuran dan buah-buahan. Mempunyai bermacam-macam ukuran. Antara 20-30 cm	25

**Skor Akhir : Jumlah skor diperoleh X 100**

**Skor maksimal**

Sentolo, 19 Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Penyusun,  
Mahasiswa PPL UNY,



Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

Kepala Sekolah



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

Nama Sekolah	: SMK PGRI 1 SENTOLO
Mata Pelajaran	: Dasar Kompetensi Kejuruan
Program Studi	: Tata Boga
Kelas/ Semester	: X Jasa Boga
Semester	: 1
Alokasi Waktu	: 1 x 45 menit
Pertemuan	: 4-5
Standar Kompetensi	: Melakukan Pesiapan Pengolahan

### **A. Kompetensi Dasar**

Menunjukkan alur kerja persiapan pengolahan

### **B. Indikator pencapaian kompetensi**

Menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan

### **C. Tujuan pembelajaran**

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat menjelaskan alur kerja persiapan pengolahan

### **D. Materi Pembelajaran .**

#### **1. Peralatan pendukung**

Berikut ini di uraikan beberapa alat pendukung dalam persiapan pengolahan berdasarkan jenis bahanya

##### **a. Alumunium**

Jenis alat seperti sauce pan, colander, fish kettle, sauteuses, frying pan, pie dishes

b. Stainless steel

Yaitu paduan besi dengan logam lain. Kelebihannya yaitu mudah di bersihkan, tahan terhadap korosi, tahan terhadap asam. Kekurangannya bukan penghantar panas yang baik, mengandung kromium yang kurang baik untuk di cerna, harga mahal.

c. Besi

Bahan yang mudah menghantarkan panas dan mempertahankan panas tetapi mudah berkarat, mudah meninggalkan cemaran mikroba karena permukaan tidak halus.

d. Cloth

Merupakan peralatan pendukung dalam pengolahan makanan yang terbuat dari berbagai jenis kain : pipping bag, muslin cloth, tammy cloth, jelly bag, over pocker.

e. Chopper

Beberapa contoh dari chopper antara lain whisking bowl, flat sauce pan, bain marie pot, petite savarin mould dsb.

f. Earthenware and china item

g. Gelas ukur

h. Peralatan kayu

Peralatan kayu yang sering di gunakan yaitu chopping board, wooden spatula, dan rolling pin.

i. Peralatan dari karet

j. Peralatan dari plastik atau melamin

**E. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab
3. Penugasan

## F. Kegiatan Pembelajaran

### Pertemuan -4

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>✓ Gur u membuka pelajaran dengan berdoa</p> <p>✓ Gur u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ Gur u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ Gur u Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan</p> <p>✓ Gur u menjelaskan peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan dari pengertian sampai jenis-jenis peralatan berdasarkan bahanya</p> <p>✓ Gur u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p>	35 menit

	<p>✓ erta didik diberi pertanyaan-pertanyaan mengenaperalatan pendukung</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓ Guru mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran</p>	pes	
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <p>✓ wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</p> <p>✓ mbelajaran di tutup dengan doa</p>	Sis  Pe	5 menit
			45 menit

### Pertemuan -5

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>✓ u membuka pelajaran dengan berdoa</p> <p>✓ u mengecek kehadiran siswa</p> <p>✓ u menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan</p>	<p>Gur</p> <p>5 menit</p> <p>Gur</p> <p>Gur</p>
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>Eksplorasi</p> <p>✓ u Melakukan studi pustaka mencari informasi</p>	Gur



	<p>tentang peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan</p> <p>✓ Gur</p> <p>u mengulas sedikit materi dari pertemuan sebelumnya</p> <p>✓ Gur</p> <p>u menjelaskan macam-macam peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan berdasarkan jenis bahanya</p> <p>✓ Gur</p> <p>u memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas</p> <p>Elaborasi</p> <p>✓ pes</p> <p>erta didik diminta untuk mengerjakan post test yang di berikan oleh guru</p> <p>Konfirmasi</p> <p>✓</p> <p>Guru mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran</p>	35 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <p>✓ Sis</p> <p>wa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya</p> <p>✓ Pe</p> <p>mbelajaran di tutup dengan doa</p>	5 menit
		45 menit

#### G. Alat dan sumber belajar

1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
2. Media : Slide power point

3. Sumber :

#### **H. Penilaian**

1. Teknik : post test
2. Skor penilaian : 0-100

### RUBRIK PENILAIAN POST TEST

N O	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Sebutkan 3 nama peralatan yang terbuat dari alumunium	- Sauce pan, stock pot, mixing bowl, timbangan, colander, fish kettle, sauteses, frying pan, dariode moulds	30
2.	sebutkan 3 contoh peralatan dari kayu	- Chopping board, wooden spatula, rolling pin	20
3.	Sebutkan kelebihan dan kekurangan dari stainless steel	- Kelebihanya yaitu mudah di bersihkan, tahan terhadap korosi, tahan terhadap asam. Kekuranganya bukan penghantar panas yang baik, mengandung kromiunm yang kurang baik untuk di cerna, harga mahal.	50
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**Skor Akhir :  $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$**

Sentolo, 2 September 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Penyusun,  
Mahasiswa PPL UNY,



Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

Kepala Sekolah



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

## DAFTAR HADIR SISWA KELAS X JASA BOGA

NO	NAMA	AGUSTUS																														SEPTEMBER														
		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15								
1	Ade Kurnia Daneswari				√	√						√							√	√						√							√	√												
2	Ana Aprilia				√	√						√							√	√						√							√	√												
3	Anggita Wulandari				√	√						√							√	√						√							√	√												
4	Anggit Pradana				√	√						√							√	√						√							√	√												
5	Erna Fitriyana				√	√						√							√	√						√							√	√												
6	Fery Aprilizela				√	√						√							√	√						√							√	√												
7	Ika Wahyu Rahmawati				√	√						√							√	√						√							√	√												
8	Novia Riskasari				√	√						√							√	√						√							√	√												
9	Nur Afifah Cahyani				√	√						√							√	√						√							√	√												
10	Riska Ardiyanti				√	√						√							√	√						√							√	√												
11	Wahyuning Rizki Mulyani				√	√						√							√	√						√							√	√												

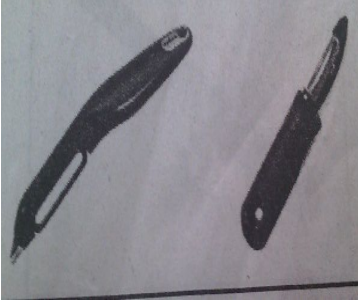
## Lampiran. 9

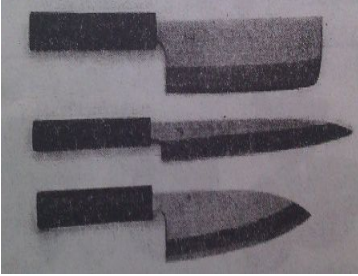
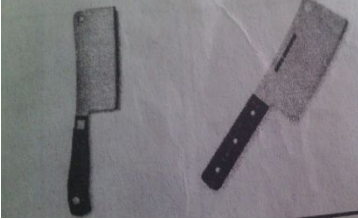

- Standar Kompetensi : Melakukan Persiapan Pengolah

### 1. Test Lisan

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Pengertian Mise en Plase	<ul style="list-style-type: none"><li>- Segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan</li><li>- Segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan</li><li>- Suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan, sehingga pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.</li></ul>	5
<b>TOTAL</b>			100

### 2. Tugas 1

Gambar	Nama Peralatan (jawaban)	Kegunaan (jawaban)	Skor
	Peeler	Untuk mengupas buah-buahan dan sayuran. Pisau ini mempunyai lubang kecil untuk memutar mata pisau	25

	Chopping Knife	Memiliki bentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak terlalu lancip. Pisau ini dapat digunakan untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging. Panjang pisau antara 25-30 cm.	25
	Clever Knife	Memiliki ujung mata pisau bentuk persegi. Pisau ini tebal, kokoh, dan gagangnya kuat. Digunakan untuk memotong tulang dan mencincang daging	25
	Vegetable Knife	Untuk memotong sayuran dan buah-buahan. Mempunyai bermacam-macam ukuran. Antara 20-30 cm	25

### 3. Tugas 2

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Sebutkan 3 nama peralatan yang terbuat dari aluminium	- Sauce pan, stock pot, mixing bowl, timbangan, colander, fish kettle, sauteses, frying pan, dariode moulds	30
2.	sebutkan 3 contoh peralatan dari kayu	- Chopping board, wooden spatula, rolling pin	20
3.	Sebutkan kelebihan dan kekurangan dari stainless steel	- Kelebihannya yaitu mudah di bersihkan, tahan terhadap korosi, tahan terhadap asam. Kekurangannya bukan penghantar panas yang baik, mengandung kromium yang kurang baik untuk di cerna, harga mahal.	50
<b>TOTAL</b>			100

- Standar Kompetensi : Melayani Makan dan Minum

### 1. Tugas 1

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Apa saja tugas Food and Beverage Manager (F & B Manager)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.</li> <li>-Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.</li> <li>-Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.</li> <li>-Menciptakan situasi yang profesional kepada staf dan pegawai.</li> <li>-Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.</li> <li>-Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.</li> </ul>	10
2.	Apa saja tugas Restaurant Manager	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mengorganisasikan restoran</li> <li>-Mengadministrasikan kegiatan restoran</li> <li>-Mengatur persiapan tempat dan banquet</li> <li>-Membuat jadwal kerja dan jadwal libur karyawan atau staf.</li> <li>-Reception Head Waiter</li> <li>-Membimbing trainee</li> <li>-Menerima pesanan</li> </ul>	10
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>



## 2. Ulangan Harian

NO	SOAL	JAWABAN
1.	Jelaskan apa yang dimaksud dengan restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tempat usaha yang komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya</li> <li>- suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu</li> <li>- tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial</li> </ul>
2.	Jelaskan dan sebutkan jenis-jenis restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoran formal Restoran formal / dinning room adalah sebuah restoran yang berpenampilan mewah, dengan pelayanan khusus dan harga makanan yang mahal.</li> <li>∞ Restoran sederhana / informal Adalah restoran yang penampilannya sederhana dan mengutamakan pelayanan yang cepat (quick service) Restoran ini dapat dibagi menjadi : <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Coffee shop / brasserie Adalah restoran yang pada umumnya terdapat dalam hotel dengan menghadirkan makanan internasional dan menggunakan pelayanan cepat. Sekecil-kecilnya hotel tetap harus memiliki coffee shop yang beroperasi 24 jam.</li> <li>b. Cafeteria / cafe Restoran kecil yang menghadirkan makanan ringan seperti cake, kopi, teh, dan makanan terbatas.</li> <li>c. Canteen</li> </ul> </li> </ul>

		<p>Restoran kecil / tidak formal yang terdapat disekolah, kantor, yang dipergunakan untuk makan dan beristirahat oleh para karyawan, siswa atau mahasiswa</p> <p>d. Night club / supper club</p> <p>Restoran yang dibuka di malam hari, yaitu di atas jam 23.00, dengan menggunakan pelayanan yang mewah dan dekorasi yang megah.</p> <p>e. Speciality restoran</p> <p>Restoran khusus yang dapat dilihat dari makanannya yang dihidangkan, dekorasi yang digunakan, waktu buka, dan jenis pelayanan yang digunakan.</p> <p>Ex : chinese restoran, seafood restoran</p>
3.	Jelaskan dan sebutkan struktur Organisasi restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restoran (rumah makan)</li> </ul> <p>Tugas utama adalah menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk tamu maupun karyawannya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bar (tempat minum)</li> </ul> <p>Tugas utama adalah membuat dan menyajikan minuman dengan atau tanpa menyajikan makanan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Room service (pelayanan di kamar)</li> </ul> <p>Bertugas untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman di kamar-kamar hotel dan atau ditempat lain di dalam hotel kecuali restoran dan bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banqueting (perjamuan)</li> </ul> <p>Diselenggarakan sesuai dengan permintaan tamu, misalnya untuk pesta pernikahan, hari ulang tahun.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Steward section</li> </ul> <p>Bertugas untuk menyiapkan semua peralatan yang diperlukan oleh bagian restoran, bar, room service maupun banquet</p>
4.	Jelaskan pengertian departemen F&B	<p>Bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari tamu yang tinggal</p>

		maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial serta profesional.
5.	Sebutkan tujuan dari adanya F&B	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.</li> <li>- Memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu hingga tamu merasa puas. (mutu pelayanan, mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan)</li> <li>- Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan kesinambungan usaha.</li> </ul>

Skor Nilai :

$$\text{Test Lisan dan Tugas} = \frac{\text{Jumlah skor diperoleh} \times 100}{\text{Skor maksimal}}$$

Ulangan Harian =

Skor	Kriteria
81 - 100	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
76 – 80	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
61 – 75	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 60	Tidak memenuhi kriteria manapun

# DAFTAR NILAI SMK PGRI 1 SENTOLO

## TAHUN PELAJARAN 2015/2016

KELAS/ PROGRAM : X JB

SEMESTER : 1

MATA PELAJARAN : Melayani Makan dan Minum

TAHUN PELAJARAN: 2015/2016

NO URUT	NAMA SISWA	KOMPETENSI PENGETAHUAN						
		Melakukan Persiapan Pengolahan			Melayani Makan dan Minum		RATA- RATA NILAI	KETUNTASAN
		Tes Lisan	Tugas 1	Tugas 2	Tugas 1	Ulangan Harian		
1	Ade Kurnia Daneswari	80	78	90	78	77	80, 6	TUNTAS
2	Ana Aprilia	100	98	100	83	90	94, 2	TUNTAS
3	Anggita Wulandari	85	80	80	78	90	82, 6	TUNTAS
4	Anggit Pradana	90	75	80	98	90	86, 6	TUNTAS
5	Erna Fitriyana	90	90	100	78	90	89, 6	TUNTAS
6	Fery Aprilizela	90	75	80	75	77	79, 4	TUNTAS
7	Ika Wahyu Rahmawati	97	78	90	90	75	86	TUNTAS
8	Novia Riskasari	75	98	100	75	80	85, 6	TUNTAS
9	Nur Afifah Cahyani	93	78	100	80	90	88, 2	TUNTAS
10	Riska Ardiyanti	93	83	80	98	100	90, 8	TUNTAS
11	Wahyuning Rizki M	87	78	100	78	75	83, 6	TUNTAS
NILAI KKM KD		75	75	75	75	75	75	TUNTAS
RATA-RATA		89	83	91	83	85	86, 11	TUNTAS
NILAI MAKSIMUM		100	98	100	98	100	94, 2	TUNTAS
NILAI MINIMUM		75	75	80	75	75	79, 4	TUNTAS
JUMLAH SISWA ≥ KKM		11	11	11	11	11	11	TUNTAS

Mengetahui  
Kepala Sekolah,

Sentolo, 17 September 2014  
Mahasiswa Praktikum,

Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP 19660212 199103 2 008

Wardani Widyastuti  
12511244035



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN KEUANGAN PPL  
TAHUN 2015

NOMOR LOKASI :  
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 Sentolo  
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jln. Raya Sentolo km. 18, Kulon Progo

Nama : Wardani widyastuti  
NIM : 12511244035  
Prodi : Pend. Teknik Boga

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)			
			Swadaya/Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Sponsor/Lembaga Lainnya	Jumlah
1	Pembuatan RPP	80 Lembar	-	10.000	-	10.000
2	Pembuatan Silabus	1 Lembar	-	1.000	-	1.000
3	Pembuatan Media Pembelajaran		-			
4	Pebuatan Laporan		-	100.000	-	100.000
5	Perlengkapan Mengajar	4 lembar	-	10.000	-	10.000
6	Kesekretariatan			10.000	-	10.000
TOTAL						<b>131.000</b>

Mengetahui,

Sentolo, 12 September 2015

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang Membuat



Dra. Nur Aini Sulistyawati  
NIP. 19660212 199103 2 008

Yuriani, M.Pd  
NIP.19540206 198203 2 001

Wardani Widyastuti  
NIM. 12511244035

## DOKUMENTASI KEGIATAN PPL



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2015

Nama Sekolah /Lembaga : SMK PGRI 1 SETOLO  
Alamat Sekolah/ Lembaga : Jalan Raya Sentolo Km.  
18 Kulon Progo  
Koordinator PPL : Drs. Sunardi

Nama Mahasiswa : Wardani Widyastuti  
Angkatan : 2012  
Fakultas/ Jurusan : Teknik / Pendidikan Teknik Boga  
Dosen Pembimbing : Fiskha Ayuningrum S, Pd

### MINGGU KE-1

No.	Hari/Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 10 Agustus 2015	1. enerjunan PPL 2. imbingan dengan Guru pembimbing. 3. endampingan latihan paskibraka	1. erah terima mahasiswa PPL kepada guru pembimbing oleh koordinator PPL bpk. Drs. Sunardi. 2. embagian jadwal dan materi yang digunakan untuk praktek mengajar. 3. erkenalan kepada peserta paskibraka kec. Sentolo	-	-
2	Selasa, 11 Agustus 2015	1. iket harian di depan (pintu masuk utama). 2. endampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran. 3. erkenalan dengan siswa	1. elakukan 3S (salam, sapa, senyum) kepada siswa, guru dan karyawan SMK PGRI 1 SENTOLO serta melakukan cer kerapihan terhadap siswa. 2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh	Kurang tahu aturan baris-berbaris sehingga belum dapat banyak membantu.	Bertanya kepada pelatih tonti tentang aturan baris-berbaris yang benar.

		<p>siswi di kelas.</p> <p>4. Pendampingan pelatihan PASKIBRA.</p> <p>5. endampingan TONTI.</p>	<p>warga sekolah.</p> <p>3. ebih kenal dengan siswa-siswi SMK PGRI 1 SENTOLO.</p> <p>4. endampingi peserta paskibra di Lapangan Salamrejo.</p> <p>5. endampingi TONTI Sekolah di halaman sekolah.</p>		
3	Rabu, 12 Agustus 2015	<p>1. iket di depan pintu utama.</p> <p>2. endampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran.</p> <p>3. embuat RPP untuk pertemuan 1.</p> <p>4. encari materi ajar dan membuat media power point.</p> <p>5. endampingan PASKIBRA.</p> <p>6. endampingan TONTI.</p>	<p>1. elakukan 3S (salam, sapa, senyum) kepada siswa, guru dan karyawan SMK PGRI 1 SENTOLO serta melakukan cer kerapihan terhadap siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. PP kompetensi dasar Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan</p> <p>4. endampingan PASKIBRA di lapangan.</p> <p>5. endampingan TONTI (setelah jam pelajaran selesai)</p>		



4	Kamis, 13 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum) 2. endampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran. 3. mencari materi ajar dan membuat media power point. 4. mengajar di kelas 5. endampingan PASKIBRA. 6. endampingan TONTI.	1. elakukan 3S, serta pengecekan kerapian siswa. 2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. ateri Menjelaskan Ruang Lingkup Pelayanan Makanan Dan Minuman 4. engajar persiapan pengolahan 5. embantu melatih TONTI	Tehambat dalam mencari materi karena belum memiliki buku dan sinyal wifi di sekolah kurang lancar.	Mencari buku untuk referensi membuat materi.
5	Jumat, 14 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. endampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran. 3. engajar di kelas . 4. erapikan perpustakaan.	1. elakukan 3S, serta pengecekan kerapian siswa. 2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. engajar melayani makan dan minum 4. erpustakaan menjadi rapi sehingga nyaman untuk belajar.	Petugas yang bertugas memimpin menyanyikan lagu wajib tidak dating tepat waktu.	Mendatangi kelas yang bertugas agar perwakilan dari kelas yang bertugas segera ke ruang penyiaran.
6	Sabtu, 15 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).	1. elakukan 3S, serta pengecekan kerapian	Tidak semua siswa mau membaca Al-Qur'an.	Lebih giat mengingatkan siswa agar mau

		2.  endampingan membaca Al-Qur'an.  3.  apat lomba kemerdekaan bersama OSIS.	siswa.  2.  i kelas X AK.  3.  embahas rencana lomba kemerdekaan.		untuk membaca  Al-Qur'an  bersama-sama.
--	--	--	--	--	---

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

**Yuriani, M.pd.**

**Fiskha Ayuningrum S, Pd**

**Wardani Widyastuti**

**NIP.19540206 198203 2 001**

**NIM. 12511244035**



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2015

Nama Sekolah /Lembaga : SMK PGRI 1 SETOLO  
Alamat Sekolah/ Lembaga : Jalan Raya Sentolo Km.  
18 Kulon Progo  
Koordinator PPL : Drs. Sunardi

Nama Mahasiswa : Wardani Widyastuti  
Angkatan : 2012  
Fakultas/ Jurusan : Teknik / Pendidikan Teknik Boga  
Dosen Pembimbing : Fiskha Ayuningrum S, Pd

### MINGGU KE-2

No.	Hari/Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	Upacara hari kemerdekaan 17 Agustus	Mengkondisikan pesereta upacara dari SMK PGRI 1 Sentolo. (Upacara penaikan dan penurunan bendera)		
2	Selasa, 18 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2. endampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran.  3. embuat RPP untuk pertemuan ke-2 dan mencari materi  4. endampingan TONTI	1. ebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.  3. embuat RPP Melakukan Persiapan Pengolahan dengan materi peralatan listrik dan macam-macamnya  4. embantu melatih TONTI.		Harus lebih bisa mengontrol kelas dan lebih tegas terhadap siswa.
3	Rabu, 19 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa,	1. ebih dekat dengan siswa		

		<p>senyum).</p> <p>2. Menyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. embuat RPP ke 2 untuk mapel melayani makan dan minum</p> <p>4. endampingan Drumband.</p>	<p>dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. embuat RPP untuk pertemuan ke 2 dengan mapel melayani makan dan minum dengan materi klasifikasi restoran</p> <p>4. eliling lingkungan sekolah</p>		
4	Kamis, 20 Agustus 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum)</p> <p>2. Menyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. Mengajar di kelas</p> <p>4. Piket perpustakaan.</p> <p>5. Pendampingan Tonti dan Drumband.</p>	<p>1. ebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. engajar dengan materi peralatan listrik dan macam-macamnya .</p> <p>4. engecekan buku (penataan).</p> <p>5. atihan terakhir untuk persiapan sebelum pawai.</p>	<p>Siswa masih banyak yang kurang memperhatikan ketika kegiatan belajar mengajar berlangsung.</p>	<p>Harus lebih bisa mengontrol kelas dan lebih tegas terhadap siswa.</p>
5	Jumat, 21 Agustus 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa,</p>	<p>1. ebih dekat dengan siswa</p>		

		senyum). 2. enyanyikan lagu wajib nasional. 3. ersiapan pawai.	dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. ek perlengkapan untuk pawai		
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. endampingan membaca Al-Qur'an. 3. ersiapan pawai. 4. awai 17-an.	1. ebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. endampingi siswa di kelas X JB 3. ake up dan rias anak tonti dan drumband. Serta mengecek perlengkapan yang kurang. 4. endampingi tonti dan drumband, serta menyiapkan P3K.		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Yuriani, M.pd.

Fiskha Ayuningrum S, Pd

Wardani Widyastuti



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
TAHUN: 2015

Nama Sekolah /Lembaga : SMK PGRI 1 SETOLO

Alamat Sekolah/ Lembaga : Jalan Raya Sentolo Km.  
18 Kulon Progo

Koordinator PPL : Drs. Sunardi

Nama Mahasiswa : Wardani Widyastuti

Angkatan : 2012

Fakultas/ Jurusan : Teknik / P T Boga

Dosen Pembimbing : Fiskha Ayuningrum S, Pd

MINGGU KE-3

No.	Hari/Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2. endampingan membaca	1.  ebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa.		

		<p>Al-Qur'an.</p> <p>3. encari materi dan membuat media power point.</p>	<p>2. endampingi siswa di kelas X JB</p> <p>3. encari materi peralatan memotong dan macam-macamnya</p>		
2	Selasa, 25 Agustus 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p>		
3	Rabu, 26 Agustus 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. embuat RPP ke-3.</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. enyusun RPP kompetensi dasar persiapan pengolahan</p>		
4	Kamis, 27 Agustus 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. engajar di kelas</p> <p>4.</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. engajar di kelas X JB</p>		

		apat dengan OSIS untuk kegiatan lomba HUT RI.	dengan materi peralatan memotong dan macam-macamnya  4.  endiskusikan lomba yang akan diadakan dan pembagian penanggung jawab lomba.		
5	Jumat, 28 Agustus 2015	1.  iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.  enyanyikan lagu wajib nasional.  3.  engajar di kelas  4.  apat dengan anggota OSIS.	1.  engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.  enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.  3.  engajar di kelas X JB dengan materi klasifikasi restoran  4.  empersiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan		
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	1.  iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.  endampingan membaca Al-Qur'an.  3.  omba memperingati HUT RI.  4.  endampingan latihan upacara.	1.  engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.  enampingi kelas X AP.  3.  cara berlangsung meriah karena seluruh warga sekolah ikut berpartisipasi dalam kegiatan lomba.  4.  endampingi anggota OSIS untuk latihan upacara		



			pada hari senin.		
--	--	--	------------------	--	--

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL



**Yuriani, M.pd.**

**Fiskha Ayuningrum S, Pd**

**Wardani Widyastuti**

**NIP.19540206 198203 2 001**

**NIM. 12511244035**



UniversitasNegeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
TAHUN: 2015

Nama Sekolah /Lembaga : SMK PGRI 1 SETOLO

Alamat Sekolah/ Lembaga : Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo

Koordinator PPL : Drs. Sunardi

Nama Mahasiswa : Wardani Widyastuti

Angkatan : 2012

Fakultas/ Jurusan : Teknik / P T Boga

Dosen Pembimbing : Fiskha Ayuningrum S, Pd

MINGGU KE-4

No.	Hari/Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<div>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</div> <div>2. pacara bendera.</div> <div>3. encari materi dan membuat media.</div>	<div>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</div> <div>2. pacara bendera rutin setiap hari senin. Anggota PPL ikut membantu pada barisan pduan suara.</div> <div>3. encari materi yang akan digunakan untuk mengajar pada hari kamis yaitu peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan</div>		
2	Selasa, 1 September 2015	<div>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</div> <div>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</div> <div>3.</div>	<div>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</div> <div>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</div>		

		encari materi untuk ulangan tanggal 11 september 2015	3.  empersiapkan soal ulangan mapel melayani makan dan minum		
3	Rabu, 2 September 2015	1.  iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.  enyanyikan lagu wajib nasional.  3.  embuat RPP ke-4.	1.  engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.  enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.  3.  embuat RPP dengan KD melakukan persiapan pengolahan		
4	Kamis,3 September 2015	1.  iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.  enyanyikan lagu wajib nasional.  3.  engajar di kelas	1.  engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.  enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.  3.  engajar di kelas X JB dengan materi peralatan pendukung dalam persiapan pengolahan		
5	Jumat, 4 September 2015	1.  iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.  enyanyikan lagu wajib nasional.  3.  embantu membersihkan ruang lab.komputer.	1.  engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.  enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.  3.  embersihkan ruang		

		4. endampingan ekstrakurikuler pramuka.	lab.komputer yang sudah selesai di renovasi.		
6	Sabtu, 5 September 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2. endampingan membaca Al-Qur'an.	1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2. enampingi kelas X JB.		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL




**Yuriani, M.pd.**

**Fiskha Ayuningrum S, Pd**

**Wardani Widyastuti**

**NIP.19540206 198203 2 001**

**NIM. 12511244035**



**Universitas Negeri Yogyakarta**

### **LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**

**TAHUN: 2015**

Nama Sekolah /Lembaga	: SMK PGRI 1 SETOLO	Nama Mahasiswa	: Wardani Widyastuti
Alamat Sekolah/ Lembaga	: Jalan Raya Sentolo Km. 18 Kulon Progo	Angkatan	: 2012
Koordinator PPL	: Drs. Sunardi	Fakultas/ Jurusan	: Teknik / P T Boga
		Dosen Pembimbing	: Fiskha Ayuningrum S, Pd

#### **MINGGU KE-5**

<b>No.</b>	<b>Hari/Tanggal</b>	<b>Materi Kegiatan</b>	<b>Hasil</b>	<b>Hambatan</b>	<b>Solusi</b>
1	Senin, 7 September 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).  2.	1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.  2.		

		<p>endampingan membaca Al-Qur'an.</p> <p>3. menyiapkan soal ulangan.</p>	<p>endampingi kelas X AK.</p> <p>3. embuat soal untuk ulangan harian yang akan dilaksanakan pada hari selasa,11September 2015.</p>		
2	Selasa, 8 September 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p>		
3	Rabu, 9 September 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. embuat laporan PPL</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. embuat laporan PPL</p>		
4	Kamis,10 September 2015	<p>1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum).</p> <p>2. enyanyikan lagu wajib nasional.</p> <p>3. engajar di kelas</p> <p>4. enyusun laporan PPL.</p>	<p>1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa.</p> <p>2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.</p> <p>3. elanjutkan materi pada minggu lalu yaitu peralatan pendukung</p> <p>4. ebagian laporan sudah</p>		

			disusun.		
5	Jumat,11 September 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. enyanyikan lagu wajib nasional. 3. erpisah dengan siswa di SMK PGRI 1 Sentolo. 4. engajar di kelas 5. endampingan ekstrakurikuler pramuka.	1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. enumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. engajar di kelas X JB dan memberikan ulangan 4. erpisah dengan menampilkan pensi dari tiap kelas. 5. endampingi ekstrakurikuler pramuka yang diikuti oleh siswa kelas X.		
6	Sabtu, 12 September 2015	1. iket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. endampingan membaca Al-Qur'an	1. engontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. endampingi kelas X JB		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Yuriani, M.pd.

Fiskha Ayuningrum S, Pd

Wardani Widyastuti

**NIP.19540206 198203 2 001**

**NIM. 12511244035**